Gnocchi - Pfanne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Packung Gnocchi (aus dem Kühlregal), 1 Packung TK-Butterpfannengemüse (Erbsen, Mais, Karotten, Kräuterbutter), 100-150 gr Kräuterfrischkäse, 200-250 ml Cremefine zum Kochen (oder Sahne), Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce, evt. Schuss Milch.

Die Zubereitung:

Butterpfannengemüse nach Anleitung in einer großen Pfanne zubereiten. Anschließend die Gnocchi (nicht gekocht) hinzufügen und kurz mitanbraten. Cremefine dazu gießen und so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis Cremefine dickflüssig geworden ist. Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Wer die "Sauce" etwas dünnflüssig haben möchten, einfach mit einem Schuss Milch "verlängern".

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de