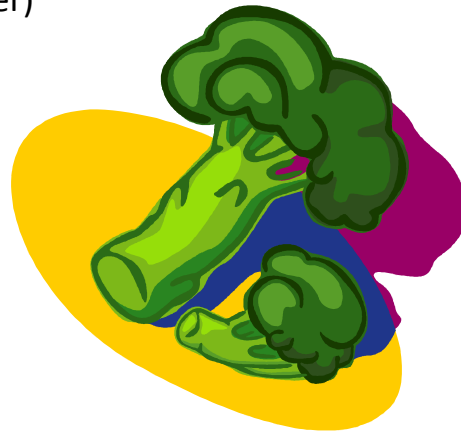


Gnocchi mit Broccoli-Gorgonzola-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

125 ml Gemüsebrühe (1/2 TL Instanzpulver)
150 ml fettarme Milch
600 g kleine Broccoliröschen (TK)
250 g Kartoffelgnocchi
Salz
50 g Gorgonzola
1 TL Zitronensaft
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
1 EL Stärkemehl
2 EL Wasser



Gemüsebrühe mit Milch aufkochen und Broccoliröschen ca. 5-7 Minuten bei geschlossenem Deckel darin garen. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser zubereiten.

Gorgonzola zum Broccoli in die Sauce geben und schmelzen lassen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Stärkemehl mit Wasser verrühren, die Broccoli-Gorgonzola-Sauce damit andicken und zu den Gnocchi servieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 15 Minuten

Pro Person: 6,5 Points Weight Watchers