

## Rezept

# Gnocchi mit Gemüsesahne

Ein Rezept von Gnocchi mit Gemüsesahne, am 09.06.2026

## Zutaten

1/2 Döschen Safranfäden (0,1 g, ersatzweise gemahlener Safran)	2 Frühlingszwiebeln
1 kleiner Zucchini	1 Möhre
100 g TK-Erbsen	1 EL Butter
Salz	100 g Sahne
Pfeffer, frisch gemahlen	500 g Kartoffelgnocchi (aus der Kühltheke)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Safran in 100 ml Wasser anrühren und beiseite stellen. 1 l Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen.

---

2. Inzwischen das frische Gemüse waschen und putzen oder schälen. Mit dem Messer grob zerkleinern und im Blitzhacker fein hacken.

---

3. Die Butter zerlassen, vorbereitetes Gemüse mit Erbsen darin andünsten. Mit dem Safranwasser und der Sahne aufgießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. bissfest garen.

---

4. Das kochende Wasser in einen Topf gießen und salzen. Die Gnocchi dazugeben und 2-3 Min. kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Sauce salzen und pfeffern. Gnocchi abgießen, mit der Sauce mischen, servieren.