

Rezept

Käse-Wurst-Gnocchi

Ein Rezept von Käse-Wurst-Gnocchi, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---------------------------------|---|
| 500 g Brokkoli | 8 Salsiccia (à 60 g; ital. Fenchelbratwurst) |
| 200 g Sahne | Salz |
| Pfeffer | 500 g Gnocchi (Kühlregal) |
| 150 g Gruyère (am Stück) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal, 66 g F, 36 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Backofen mitsamt tiefem Backblech (Mitte) auf 220° vorheizen. Brokkoli putzen, waschen und in kleinen Röschen vom Stiel schneiden. Stiel schälen und in Scheiben schneiden. Salsicce mehrmals schräg einritzen. Sahne mit 150 ml Wasser mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Salsicce auf dem heißen Backblech ca. 5 Min. anbraten, dabei einmal wenden. Brokkoli und Gnocchi hinzufügen und die Sahnemischung angießen. Alles ca. 15 Min. garen, dabei einmal umrühren. Den Käse grob raspeln, den Ofengrill dazuschalten. Den Käse auf die Gnocchi streuen und ca. 5 Min. gratinieren.