

## Gnocchi mit Käse Knoblauch Schinken Soße



### Zutaten:

500 g Gnocchi  
1 Knoblauchzehe(n)  
4 Scheibe/n Kochschinken  
150 ml Sahne  
50 g Schmelzkäse  
2 EL Parmesan  
1 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Gnocchi nach Packungsanweisung garen.

Knoblauch fein hacken und im Olivenöl kurz andünsten. Schinken würfeln und mitbraten. Mit Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Käse in der Soße Schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Gnocchi in die Soße geben und servieren.