Gnocchi von Annabella

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Salz

19.5 kg Gnocchi	300g/Person bei erwachsenen Gnocchi Gnocchi im siedenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi abtropfen, zur Sauce geben, Petersilie beigeben, alles mischen, wenig Pfeffer darübergeben.
16.3 Bund Petersilie, frische	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
650 g Reibkäse	