



Gnocchi in Salbeibutter

von Sidi

Mengen für 35 Personen

Quelle: FeuerFest bei Lisana Hartl

7.0 kg Gnocchi	In kochendes Wasser geben. Sobald sie aufschwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen.
350 g Butter	
700 g Salbeiblätter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter hinzufügen und anrösten, bis die Butter Salbeiaroma angenommen hat. Die Gnocchi dazugeben und in der Salbeibutter ein wenig knusprig bräunen.
350 g Parmesan	darüber streuen. Direkt aus der Pfanne servieren