

Gnocchi mit Sossen

von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

5.0 kg Gnocchi

600 g Parmesan

Parmesan (oder Reibkäse geht auch) über Gnocchi streuen und in den Ofen tun (ca 10min oder Bis der Käse einigermassen über die Gnocchi geschmolzen ist)

1.5 kg Pesto

2.5 kg Tomatensauce Napoli

- Sossen müssen nicht unbedingt aufgewärmt werden
- Muss nicht unbedingt Napoli sein (stand hier einfach)