

Gnocchi-Pfanne

von Livio Aemmer

Mengen für 50 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17794/gnocchi-pfanne-?startAuto1=0>

Gewürze: Salz, Pfeffer

3 kg Speckwürfeli	Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen.
7.5 kg Gnocchi	Gnocchi in derselben Pfanne kurz anbraten, herausnehmen
3.75 kg Frische Champignons	in Scheiben
1.5 kg Oliven	entsteinte grüne Oliven, fein geschnitten Pilze und Oliven begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. braten, herausnehmen, beiseite stellen.
3.75 kg Cherry-Tomaten	Cherry-Tomaten in derselben Pfanne kurz andämpfen, würzen.
1.5 Liter Wasser	Wasser dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln. Gnocchi und Pilze mit dem Speck wieder begeben, warm werden lassen.