

PASTA

Gnocchi in Butter & Salbei



15 Minuten / leicht / Perfekt zu Weißwein

Gnocchi stammen aus dem nördlichen Teil Italiens und werden meist als Hauptgericht zubereitet. Anders als die Nocken, die auch als Gnocchi gelten, aber eher in der Alpenküche als Beilage genutzt werden. In der italienischen Küche finden sich zahlreiche Variationen von ihnen wieder, entweder ungefüllt oder mit Trüffel, Käse oder anderen Zutaten gefüllt. Sie sind auf jeden Fall ein Lebensretter, wenn es mal schnell gehen muss!

ZUTATEN

500g Gnocchi
150 ml vegetarische Brühe
5-6 Blätter Salbei
50g Butter
50-80g Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNG

Die Gnocchi in kochendes Salzwasser für ca. 3 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. In der Zwischenzeit eine Sauce auf der Brühe, der Butter und dem Salbei machen und kurz aufkochen lassen. Danach kommen die Gnocchis in die Sauce. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles kurz sämig aufkochen lassen. Die fertigen Gnocchi auf tiefen Tellern servieren. Zum Schluss noch etwas frischen Parmigiano Reggiano über das Gericht reiben und genießen!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Gnocchi von Il Pastaio, besonders die mit Käsefüllung, Parmigiano Reggiano von Montanari Gruzza

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

