

GNOCCHI MIT SALBEI

Zutaten

- ca. 1,6 - 2,0 kg Gnocchi
- 8-12 EL Butter
- 4 TL Olivenöl
- ca. 16 Stiele Salbei
- 4 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- Parmesan oder Pecorino Romano



- ZUBEREITUNG (CA. 15 MIN.)**
- Den Salbei waschen, von den Stielen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
 - Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden oder fein reiben.
 - Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi darin rundherum goldbraun anbraten.
 - Salbei und Knoblauch hinzugeben und ca. 1-2 Minuten mit braten, der Knoblauch sollte nur leicht braun werden.
 - Salbei-Gnocchi mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch geriebenem Käse servieren.