

# 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



- 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.