

Gnocchi

von Annabella

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Salz

14.4 kg Gnocchi 300g/Person bei erwachsenen
Gnocchi

Gnocchi im siedenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi abtropfen, zur Sauce geben, Petersilie begeben, alles mischen, wenig Pfeffer darübergerben.

12 Bund Petersilie, frische glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

480 g Reibkäse