

# 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