Gnocchi in Salbeibutter von Sidi

Mengen für 10 Personen

Quelle: FeuerFest bei Lisana Hartl

2.0 kg Gnocchi	In kochendes Wasser geben. Sobald sie aufschwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen.
100 g Butter	
200 g Salbeiblätter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter hinzufügen und anrösten, bis die Butter Salbeiaroma angenommen hat. Die Gnocchi dazugeben und in der Salbeibutter ein wenig knusprig bräunen.
100 g Parmesan	darüber streuen. Direkt aus der Pfanne servieren