

Gnocchi in Salzeibutter

von Sidi

Mengen für 30 Personen

Quelle: FeuerFest bei Lisana Hartl

6.0 kg Gnocchi	In kochendes Wasser geben. Sobald sie aufschwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen.
300 g Butter	
600 g Salzeiblätter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salzeiblätter hinzufügen und anrösten, bis die Butter Salzeiaroma angenommen hat. Die Gnocchi dazugeben und in der Salzeibutter ein wenig knusprig bräunen.
300 g Parmesan	darüber streuen. Direkt aus der Pfanne servieren