



Gnocchi in Salzeibutter

von Sidi

Mengen für 45 Personen

Quelle: FeuerFest bei Lisana Hartl

9.0 kg Gnocchi	In kochendes Wasser geben. Sobald sie aufschwimmen mit einer Schöpfkelle abschöpfen.
450 g Butter	
900 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.
450 g Parmesan	darüber streuen. Direkt aus der Pfanne servieren