



Gnocchi mit Sossen

von donatus.giger06@...

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Gnocchi

750 g Parmesan

Parmesan (oder Reibkäse geht auch) über Gnocchi streuen und in den Ofen tun (ca 10min oder Bis der Käse einigermassen über die Gnocchi geschmolzen ist)

-WICHTIG mit Fimo abklären man für ihn eine Separate Portion machen sollte (Laktoseintoleranz)

1.35 kg Pesto

2.27 kg Tomatensauce Napoli

- Sossen müssen nicht unbedingt aufgewärmt werden
- Muss nicht unbedingt Napoli sein (stand hier einfach)