



Gnocchi mit Sossen

von Mathilda Zubek

Mengen für 109 Personen

16.4 kg Gnocchi

1.96 kg 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)

4.91 kg Pesto

8.23 kg Tomatensauce Napoli

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