

# Gnocchi mit Sossen

von Mathilda Zubek

Mengen für 13 Personen

1.95 kg Gnocchi

234 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)

585 g Pesto

982 g Tomatensauce Napoli

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