



# Gnocchi mit Sossen

von Mathilda Zubek

Mengen für 33 Personen

---

4.95 kg Gnocchi

594 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)

---

1.49 kg Pesto

2.49 kg Tomatensauce Napoli

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