

# Gnocchi mit Tomatensauce / Salbei-Butter (50/50)

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum, Oregano

3.1 kg Gnocchi	Scharf anbraten bis kross
3 cl Öl	Erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten bis Zwiebeln glasig
285 g Zwiebel	1 mittlere Zwiebel = ca. 285 g
20 g Basilikum	(optional)
3.0 g Knoblauchzehen	1 Zehe = ca. 3 g
300 g Butter	Butter auf niedriger Hitze auflösen
20 g Salbeiblätter	1 Pack = 20 g Zupfen, bei Bedarf bisschen verkleinern und in Butter anbraten - nicht kross und nicht auf zu hoher Hitze braten, sonst wirds bitter. Ggfls. mit Zucker abschmecken.
6.0 g Salz Grobkörnig	= Meersalz Zum Schluss Gnocchi hälftig teilen und Sauce/Butter drübergeben. Salbei-Butter-Gnocchi mit grobem Meersalz abschmecken.
200 g Tomatensauce Napoli	Mit Passata & gehackte Tomaten aufgiessen, Basilikum & Oregano hinzugeben, mit Salz & Pfeffer abschmecken und einkochen. Ggfls. mit frischem Basilikum arbeiten (20 g auf 10 Personen)
200 g gehackte Tomaten	
250 g Parmesan	