

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

von Julia Kälin

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Basilikum, Oregano

8.37 kg Gnocchi	Scharf anbraten bis kross
8.1 cl Öl	Erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten bis Zwiebeln glasig
770 g Zwiebel	1 mittlere Zwiebel = ca. 285 g
54 g Basilikum	(optional)
8.1 g Knoblauchzehen	1 Zehe = ca. 3 g
810 g Butter	Butter auf niedriger Hitze auflösen
54 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.
16.2 g Salz Grobkörnig	= Meersalz Zum Schluss Gnocchi hälftig teilen und Sauce/Butter drübergeben. Salbei-Butter-Gnocchi mit grobem Meersalz abschmecken.
540 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)
540 g gehackte Tomaten	
675 g Parmesan	