



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

von Julia Kälin

Mengen für 38 Personen

Gewürze: Oregano, Basilikum

11.8 kg Gnocchi	Scharf anbraten bis kross
1.14 dl Öl	Erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten bis Zwiebeln glasig
1.08 kg Zwiebel	1 mittlere Zwiebel = ca. 285 g
76 g Basilikum	(optional)
11.4 g Knoblauchzehen	1 Zehe = ca. 3 g
1.14 kg Butter	Butter auf niedriger Hitze auflösen
76 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.
22.8 g Salz Grobkörnig	= Meersalz Zum Schluss Gnocchi hälftig teilen und Sauce/Butter drübergeben. Salbei-Butter-Gnocchi mit grobem Meersalz abschmecken.
760 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)
760 g gehackte Tomaten	
950 g Parmesan	