



Gnocchi-Pfanne

von Livio Aemmer

Mengen für 36 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17794/gnocchi-pfanne-?startAuto1=0>

Gewürze: Pfeffer, Salz

| | |
|----------------------------|--|
| 2.16 kg Speckwürfeli | Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. |
| 5.4 kg Gnocchi | Gnocchi in derselben Pfanne kurz anbraten, herausnehmen |
| 2.7 kg Frische Champignons | in Scheiben |
| 1.08 kg Oliven | entsteinte grüne Oliven, fein geschnitten Pilze und Oliven begeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. braten, herausnehmen, beiseite stellen. |
| 2.7 kg Cherry-Tomaten | Cherry-Tomaten in derselben Pfanne kurz andämpfen, würzen. |
| 1.08 Liter Wasser | Wasser dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln. Gnocchi und Pilze mit dem Speck wieder begeben, warm werden lassen. |
| 1.08 kg Reibkäse | |