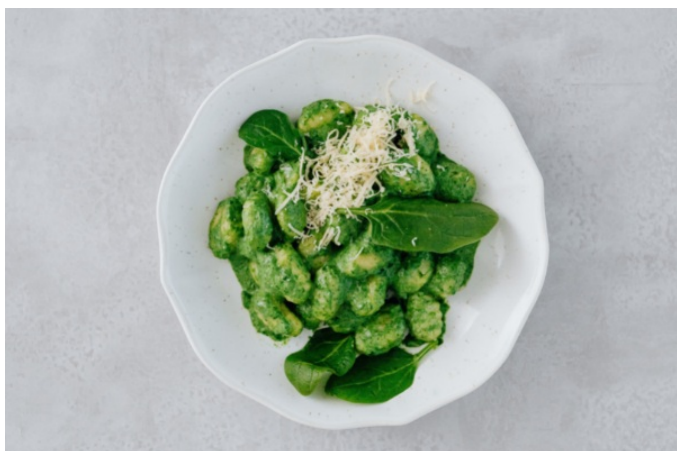




MEIN GENUSS



Salbei Gnocchi



It`s a match!

It`s a match! Unsere Salbei Blätter eignen sich nicht nur zum Kochen - du kannst daraus auch schmackhaften Tee zubereiten.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- 2 Währenddessen Knoblauch schälen und klein hacken, Parmesan fein reiben.
- 3 Nun den Knoblauch, Parmesan, Butter und die Salbei Blätter (Menge je nach Belieben) in einer Pfanne erhitzen und die fertig gekochten Gnocchi unterheben.
- 4 Die Salbei Gnocchi mit Salz und Knoblauchpfeffer abschmecken und anschließend heiß servieren - Guten Appetit!

Zutaten

600 g Gnocchi
3 Knoblauchzehen
100 g Parmesan
4 EL Butter
Salbei-Blätter
1TL Salz
1 TL Knoblauchpfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.