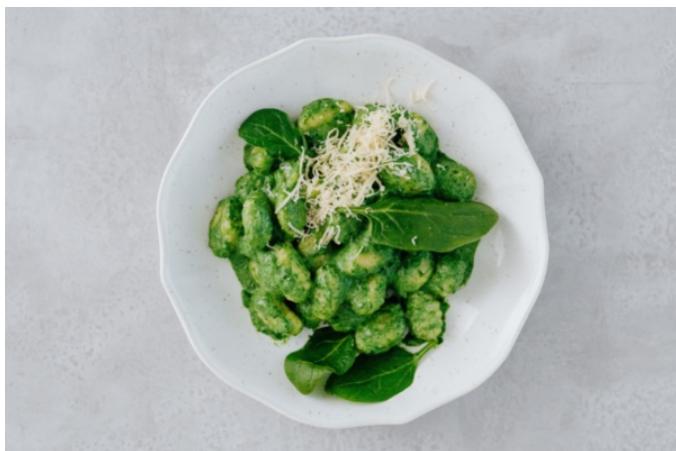




MEIN GENUSS



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 anschließen 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 31.07.2026.