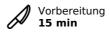


Salbei Gnocchi

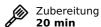


It's a match!

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







Zubereitung

- 1 Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- Währenddessen Knoblauch schälen und klein hacken, Parmesan fein reiben.
- Nun den Knoblauch, Parmesan, Butter und die Salbei Blätter (Menge je nach Belieben) in einer Pfanne erhitzen und die fertig gekochten Gnocchi unterheben.
- 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 14.06.2026.