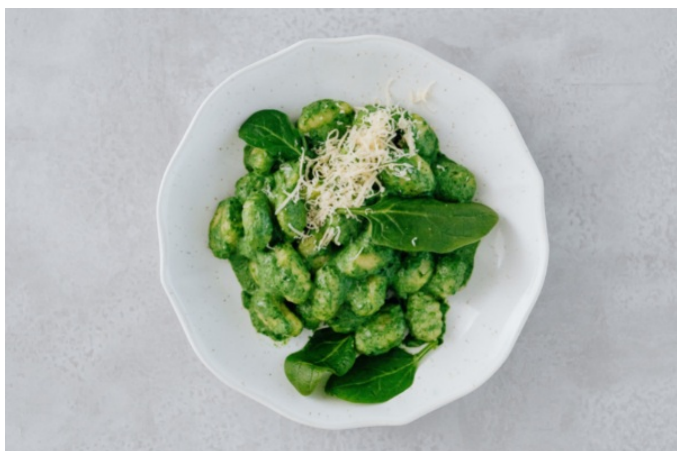




## MEIN GENUSS



### 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 31.07.2026.