Gnocchi in Salbeibutter

Ein schnelles und einfaches Rezept, das mit wenigen Zutaten zubereitet wird und dabei ausgesprochen lecker schmeckt. Selbstverständlich kann man die Gnocchi auch selber machen. Für die WoMi Küche eignen sich jedoch auch die frischen Teigwaren aus dem Kühlregal, die man mittlerweile in jedem Supermarkt erhält, hervorragend.

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Gnocchi aus dem Kühlregal
20 Salbeiblätter
50gr. Butter
100gr. Parmesan

Zubereitung:

1. Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Anweisung kochen und anschließend abtropfen lassen
2. Die Hälfte der Salbeiblätter in Streifen schneiden, die andere Hälfte ganz lassen
3. Butter in einer höheren Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter hineingeben. Schön knusprig in der Butter ausbacken
4. Die Gnocchi dazugeben und gut durchschwenken
5. Reichlich Parmesankäse darüber streuen und noch heiß servieren

Dazu schmeckt ein gut gekühlter Rosé