

RAHMGNOCCHI MIT SCHABZIGER

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Für 2 Personen

400-500 g Fertig-Gnocchi

1 dl Halbrahm

1 Rosmarinzweig

Pfeffer aus der Mühle

30 g Schabziger, vom Stöckli

Rosmarin zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Gnocchi in reichlich Salzwasser, nach Anleitung auf der Verpackung, ziehen lassen.
 - 2 Rahm und Rosmarin aufkochen, leicht einkochen. Mit Pfeffer würzen.
 - 3 Gnocchi abgiessen und sofort mit dem Rahm vermischen.
 - 4 Gnocchi auf vorgewärmten Tellern anrichten. Schabziger darüberreiben. Mit Rosmarin garnieren.
- Mit Salat servieren.

