

GUT & GÜNSTIG

FR. 12.90

Ricotta-Gnocchi

Vorspeise für 4 Personen

→ 500 g Ricotta, 4 Eier, 100 g geriebener Parmesan, 140 g Mehl und 2 EL Hartweizengriess zu einem glatten Teig mischen. **Zirka Fr. 8.50**

→ Mit zwei Kaffeelöffeln Nocken formen. Im siedenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in eine gebutterte Auflaufform geben. **Zirka Fr. -.20**

→ ½ Bund Salbeiblätter in 30 g Butter anbraten. Über die heissen Gnocchi verteilen. **Zirka Fr. 4.20**

Tipp: Gnocchi schmecken auch mit einer Tomatensauce.

