



Zutaten für vier Personen als Hauptmahlzeit

500g Ricotta / 40g geriebener Parmesan / 2 Eier
150g Mehl / Salz und Muskatnuss

Zubereitung

Ricotta, geriebener Parmesan, Eier und Mehl gut zu einem Teig verrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die Gnocchi in kleinen Portionen in das kochende Salzwasser fallen lassen. Die Gnocchi kurz ziehen lassen. Das geht ca. 2-3 Minuten oder bis sie an die Oberfläche steigen. Abschöpfen und servieren.

Ich mache dazu meist eine **Salbeibutter**, das geht so schön schnell. Salbeiblätter in viel Butter knusprig werden lassen. Die Butter nicht zu stark erhitzen.



Liebingsrezepte unserer Mitarbeiter
Christine Merlo macht Gnocchi

