

## **BROT-RICOTTA-GNOCCHI**

## **AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"**



## DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN

100 g	ANKER G'staubter Wecken (2-3 Tage alt)
70 g	Mehl
250 g	Ricotta
1	Ei
100 g	Parmesan
Für die Salbeibutter:	
100 g	Butter
	Salbeiblätter
	Salz, Pfeffer

## **SO WIRD'S GEMACHT**

- 1. Den G'staubten Wecken in einem Mixer zu groben Bröseln zerkleinern. Mit dem Mehl, Ricotta, dem Ei und dem Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Gnocchi formen und in Salzwasser leicht köcheln lassen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.
- 3. Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen lassen. Die Salbeiblätter zugeben, knusprig braten und zum Schluss die Gnocchi darin schwenken. Mit etwas Parmesan anrichten.