



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Gnocchi in Salbeibutter mit Rucola

Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, einen kleinen Topf, eine große Schüssel, eine Käseibe sowie einen Nudelsieb bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 min gibt's schon lecker Essen!

Gnocchi in reichlich Salzwasser ca. 3 Min kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnocchi abseien und in eine große Schüssel geben.

Währenddessen **Rucola** gründlich waschen, trocken schütteln und grob zerkleinern, dabei sehr lange Stängel entfernen. Muss nicht so genau sein. Ein paar Stängel sind voll ok. **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen. Salbeiblätter grob zerhacken. **Butter** und einen Schuss Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Salbeiblätter darin ca. 5 min auf mittlerer Hitze andünsten.

Salbeibutter zu den Gnocchi in die Schüssel geben. Rucola darüber geben, alles vorsichtig mischen - die Gnocchi sind in dieser Phase sehr verletzlich - und danach auf große, tiefe Teller geben.

Reichlich **Parmesan** darüber hobeln und alles mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz bestreuen. Das war's schon. Du hast tolles Essen gemacht. Wer das Rezept etwas abändern möchte, soll dies gerne tun. Es ist Dein Werk!

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.