

Gnocchi

Mit Bio Tomaten-Käse-Sauce



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM01763

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Gnocchi	568241	750 g
	Salz	70157	10 g
	Öl	690935	20 ml
Bio	Butter	705547	25 g
	Mehl	1625	30 g
Bio	Milch	701082	200 ml
	Sahne	336611	100 ml
	Gekörnte Brühe	104876	10 g
	Trinkwasser		200 ml
Bio	Mozzarella	31102	300 g
Bio	Tomaten passiert	458872	500 g

Zubereitung:

1. Gnocchi im kochenden Salzwasser abkochen.
2. Mehlschwitze herstellen und mit Milch, Sahne und Brühe auffüllen.
3. Mozzarella klein schneiden und in der Sauce verschmelzen lassen.
4. Passierte Tomaten dazugeben und abschmecken, gegebenenfalls mit Stärke etwas abbinden.
5. Die Gnocchi in einem tiefen GN-Behälter mit der fertigen Sauce mischen und auf einem Teller anrichten.

* Nur national verfügbare Artikel.