

Gnocchi mit Salbei



500 g Gnocchi selbstgemacht oder Kühlregal
2-3 EL Butter
1 TL Olivenöl
4 Stiele frischer Salbei
2 Knoblauchzehen
n.B. Salz und Pfeffer
Parmesan oder Pecorino Romano optional

1. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.
2. Währenddessen Salbei von den Stielen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
3. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Butter und Olivenöl in die Pfanne geben, heiß werden lassen und Gnocchi darin rundherum goldbraun anbraten (ca. 5-10 Minuten)
5. Salbei und Knoblauch am Ende hinzugeben und noch ca 1-2 Minuten mitbraten, der Knoblauch sollte nur leicht braun werden.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und optional mit Parmesan oder Pecorino Romano verfeinern.