# 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.