

/Inhalt

1. Kartoffel-Gnocchi
2. Gemüse Mischung Ratatouille
3. Parmigiano Reggiano Flakes

Zubereitung

Schritt für Schritt



Rustikale

Gnocchi-Pfanne

- 1 Kartoffel-Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl scharf und knusprig anbraten
- 2 Die frische Gemüsemischung hinzugeben und mit anbraten
- 3 Etwas Parmesan unterheben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken

1 Anrichten

In einem tiefen Teller anrichten und nach Wunsch mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

