/Inhalt

1. **Kartoffel-Gnocchi**
2. **Gemüsemischung Ratatouille**
3. **Parmigiano Reggiano Flakes**

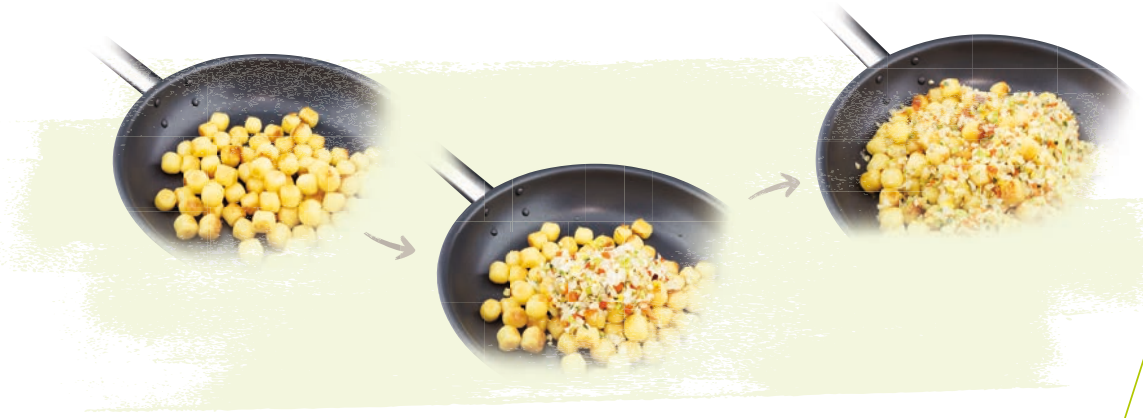
Koch Bag / Rustikale Gnocchi-Pfanne

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

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