

Gnocchi, gebratene



Zutaten:

Gnocchi aus dem Kühlregal
(ca. 10-15 pro Person rechnen, das sind etwa 70-100 g)

Olivenöl

Gnocchi in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis sie eine schöne goldbraune Kruste haben. Nicht zu viele auf einmal braten, öfters wenden. Am besten auch eine Garprobe machen.

Hinweise:

Gebratene Gnocchi schmecken würziger als gekochte Gnocchi.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Nudeln, Gnocchi, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.07.2017