

Gnocchi in Austern-Sauce



Leckeres Kartoffelgericht

Heute einmal einfach Gnocchi aus der Packung. Verfeinert mit einer asiatischen Austern-Sauce.

Schnell zubereitet, ein vollwertiges Gericht und sehr schmackhaft.

Mein Rat: Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Noch ein Rat: Um die Gnocchi noch schmackhafter zu machen, kann man sie in Gemüsefond garen.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Gnocchi
- Austern-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 3 Min.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten.

Petersilie kleinwiegen.

Gnocchi in einen tiefen Pastateller geben, Austern-Sauce darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.