

FrISChe Gnocchi mit Chili

Ein einfaches Gericht. Drei Zutaten. Und in 5 Minuten zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich verwende frISChe Gnocchi, die mit Kräutern der Provence hergestellt wurden.

Dazu rote Chili-Schoten für Schärfe.

Angebraten in Butterschmalz, damit man einen schönen, buttrigen Geschmack erhält.

Eine Anleitung hierzu ist eigentlich nicht notwendig. Sie putzen die Chili-Schoten und schneiden sie klein. Dann braten Sie sie zusammen mit den Gnocchi einige Minuten in heißem Butterschmalz kross an. Servieren. Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:207]