



GNUDI MIT SALBEIBUTTER

35 MIN.
AKTIV

35 MIN.
GESAMT

555 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 38 g, Kohlenhydrate: 28 g, Eiweiss: 25 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Gnudimasse

500 g	Ricotta
130 g	geriebener Parmesan
80 g	Hartweizengriess
¼ TL	Muskat
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
50 g	Weissmehl

Gnudi

Salzwasser, siedend

Salbeibutter

60 g	Butter, in Stücken
1 Bund	Salbei, Blättchen abgezupft

UND SO WIRDS GEMACHT

Gnudimasse

Ricotta und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in eine Schüssel geben, mischen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Mit 2 Esslöffeln ovale Gnudi aus der Masse formen und im Mehl wenden.

Gnudi

Gnudi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 6 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Gnudi mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Salbeibutter

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Salbei begeben, ca. 2 Min. braten. Gnudi anrichten, Salbeibutter darauf verteilen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/23497/