



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: KARTOFFELKNODEL MIT SAUCE	
PORTIONEN: 4	
ZUTATEN:	
1 Esslöffel Olivenöl extra vergine	
2 Knoblauchzehen	
400 g Tomatensauce	
Salz	
Zucker	
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
Basilikumblätter oder Oregano	
400 g Kartoffelknödel	
20 g geriebener Parmigiano Reggiano	
ZUBEREITUNG:	
<ul style="list-style-type: none">• In einer großen Pfanne in einem Löffel Öl eine Knoblauchzehe braten, die mit den Zähnen einer Gabel geschält und zerdrückt wurde.• Wenn es golden wird, fügen Sie das Tomatenpüree, eine großzügige Prise Salz, eine Prise Zucker, gemahlene Pfeffer und ein paar Basilikumblätter hinzu (Kochen : zehn minuten)• Kochen Sie die Gnocchi in reichlich Salzwasser. Die Gnocchi in der Pfanne kochen.• Sofort mit dem Parmesan servieren	