



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Gnocchi mit Knoblauch Kräuter Garnelen

Zubereitung

30 Minuten

Die Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten.

Etwas Knoblauchöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin schön anbraten. Anschließend mit Schlagobers aufgießen und etwas einkochen lassen. Die frischen Kräuter waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Zum Schluss die Kräuter und die Sauce mischen, würzen und mit den abgeseihten Gnocchi mischen.

Wer gerne mag, kann auch noch etwas Parmesan darüber streuen.

Zutaten

3 Personen

500g Gnocchi

150g Garnelen (aufgetaut oder frisch)

200ml Schlagobers

1 Bund frischer Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, etc.)

Bona Knoblauchöl

Salz, Pfeffer

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/ leckermäulchen.wordpress.com