

## GEFÜLLTE GNOCCHI



### Menù-Zutaten

440 g Gnokki - PD1

50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

### Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch

**Chef:** Monica Copetti

**Glutenfrei**

### Zubereitung

(Mengenangaben für 8 Personen)

Die Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Kleine Kugeln formen und sie leicht flachdrücken. Das mit der „Grancrema“ mit Parmesan vermengte Hackfleisch in die Mitte setzen und die Gnocchi rundherum schließen.

**Tipps**

In reichlich Salzwasser kochen und wie gewünscht servieren