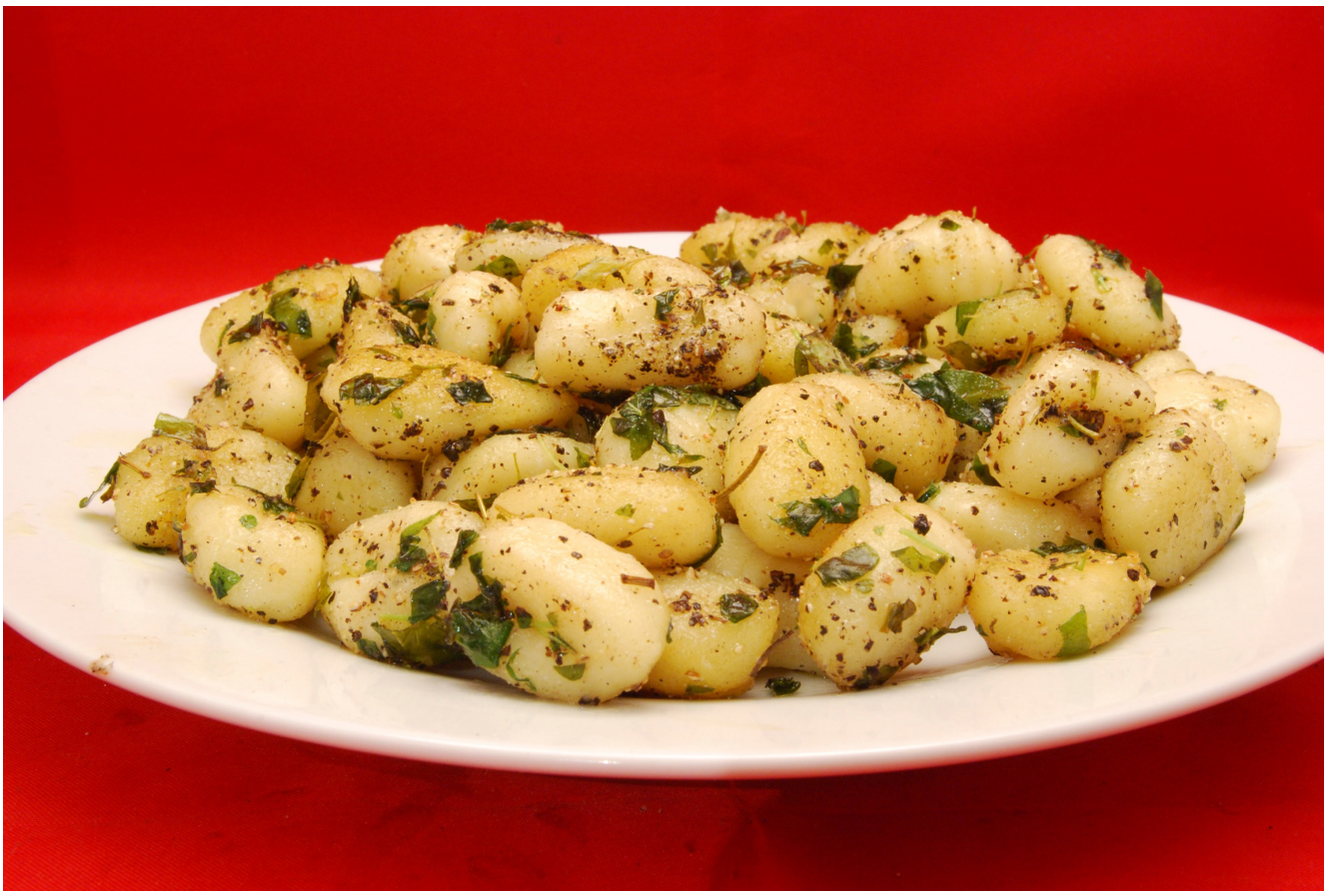
Gnocchi mit Oreganobutter



Ich wollte das Gericht eigentlich nicht zubereiten, aber es bot sich an. Ich teile das Rezept gern mit Euch.

Ich hatte eine Packung Gnocchi vorrätig, also ein industriell hergestelltes Produkt. Und dazu noch eine Portion frischen Oregano, der bald verwelkt wäre.

Also brate ich die Gnocchi in Butter an und gebe frisch zerkleinerten Oregano hinzu.
Fertig ist ein schnelles, sehr schmackhaftes Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Gnocchi
- 15 g Majoran
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Oregano kleinwiegen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin kross anbraten. Oregano dazugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einen Teller geben und servieren.