



# Aglio e Olio Gnocchi

🕒 20–30 Perc 

## Elkészítés

- 1 Elsőként hámozzuk meg a fokhagymát és vágjuk vékony szeletekre. Hevítjük fel az olívaolajat egy serpenyőben és dinszteljük meg a fokhagymaszeleteket, majd adjunk hozzá egy csipet sót és chilit ízlés szerint. Pirítsuk meg a fenyőmagot, valamint néhány szelet citromot és végül ízesítsük egy csipet borssal.
- 2 Eközben főzzük meg a gnocchit a csomagoláson található utasítások szerint. Ezután szűrjük le és keverjük össze a serpenyőben az aglio e olio keverékkel, majd adjuk hozzá az apróra vágott petrezselymet.
- 3 Végül helyezük egy mélytányérba a rukkolát és öntsünk rá balzsamecetet, valamint olívaolajat. Tegyük rá a gnocchit, és szórjunk a tetejére reszelt parmezánt és friss bazsalikomot.

## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 csomag	Gnocchi
2 gerezd	Fokhagyma
2 evőkanál	Frissen aprított petrezselyem
100 ml	Extra szűz olívaolaj
2 evőkanál	Fenyőmag
	♦ Tarkabors, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Chili Jalapeno darabkák
30 g	Reszelt parmezán
1 csésze	Rukkola
1 csésze	Friss bazsalikom
1 db	Bio citrom
1 evőkanál	Balzsamecet
1 evőkanál	Extra szűz olívaolaj

