

Frische Gnocchi mit Walters Cesar Dressing

Zutaten für zwei Personen:

200 g Gnocchi

80-100 g Walters Cesar Dressing (je nach Geschmack)

Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

Kochen Sie die Gnocchi laut Packungsanweisung. Nach dem Kochen schütten Sie das Wasser ab und lassen die Gnocchi im Topf. Fügen Sie nun das Cesar Dressing zu den fertigen Gnocchi im Topf hinzu. Einige Male durchschwenken und servieren.

Serviervorschlag: Nach Belieben noch mit frisch geriebenem Grana Padano verfeinern.

Guten Appetit!

Walters Dressing