

## Schnelle Kräuter-Gnocchi

### Zutaten (4-6 Portionen):

- 1 Pkg. (ca. 750 g) Kloßteig "halb & halb" aus dem Kühlregal
- 2-3 EL "rische's Kräutergarten"
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 2-3 EL Butter

### Zubereitung:

- Kloßteig mit "rische's Kräutergarten" verkneten.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 dünnen Rollen (à ca. 2 cm Durchmesser) formen, Rollen in Scheiben schneiden und mit einer Gabel das typische Gnocchi-Muster in die Scheiben drücken.
- Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi darin unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. goldbraun braten.