

Gnocchi di pane

4 Portionen:

300 g Brot oder Brotbrösel

250 g Milch

260 g Mehl

5 g Salz

etwas Muskat

1 Ei

60 g geriebener Parmesan

In Salzwasser kochen, bis sie hochkommen. Dauert ca 2-3 Minuten.

Varianten

- mit Speck
- mit Spinat
- mit Kräutern

Quelle: Facebook