

heute gibt es...

Pasta al ragù bianco

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> [https://heute-gibt.es/pasta-al-ragu-bianco/feed/ 5](https://heute-gibt.es/pasta-al-ragu-bianco/feed/5) Bunte Gnocchi – Der italienische Klassiker in fünf Farben <https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/>
<https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/#comments> Sun, 12 Mar 2017 12:00:09 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=4070> Nachdem ich euch letzte Woche mein [Grundrezept für Gnocchi di patate](#) und noch den ein oder anderen Tipp zur Herstellung und Lagerung der italienischen „Kartoffelklöße“ verraten habe, kommt heute der zweite Beitrag der neuen Blogkategorie „Cucina italiana – Lerne alles zum Thema...“.

Bevor es aber los geht, möchte ich mich kurz für eure positiven Rückmeldungen sowohl hier, als auch auf meinen Social Media Kanälen bedanken! Es freut mich, dass diese Kategorie so gut bei euch ankommt und ich hoffe, dass euch auch die nächsten Beiträge gefallen werden!

Heute wird es hier bunt!

Das Auge isst ja bekanntlich mit und deshalb versuche ich immer wieder darauf zu achten, dass die Komponenten eines Gerichtes farblich abgestimmt sind. Etwas Petersilie auf Nudeln mit Sahnesoße pepen das Ganze etwas auf und es sieht nicht so langweilig und monoton aus.

[https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/feed/ 4](https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/feed/4)