

Birgit Giess

Hauswirtschaftsmeisterin u.
Gesundheitspädagogin (SKA)

Tel. 0190-821975 (1,86 Euro/Min.)

<http://www.gesunde-rezepte.de>

Mascarpone-Sauce

200 g Mascarpone unter Rühren erwärmen.

je 1/2 Bd. Petersilie u.
Basilikum, geh. sowie

jod. Meersalz und
Pfeffer, weiß unterrühren.
einige Tropfen Zitronensaft

Gnocchi darin servieren.