

Für Käse-Fans: Gnocchi in cremiger Gorgonzola-Sauce

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Gnocchi
200 ml Sahne
50 g Gorgonzola
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
1 Esslöffel Zitronensaft
1/2 Bund Petersilie
1 Handvoll Walnüsse
Basilikum (getrocknet)
Salz, Pfeffer

Die sind sooo cremig, die bieten jeder Pasta in Sahnesauce die Stirn: Weiche Gnocchi in Gorgonzola-Soße bescheren deiner Gabel zunächst einen cremig-würzigen Tauchgang. Im Anschluss landen sie dann zusammen mit frischem Parmesan in deinem Mund. Dazu noch eine Handvoll gehackte Walnüsse und fertig ist der cremige Genussteller für Käse-Fans und Gnocchi-Freunde.

- 1 -

Parmesan reiben, Gorgonzola grob zerbröseln. Zusammen mit Sahne in einem kleinen Topf erwärmen, bis der Käse

geschmolzen ist. Kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und von der Hitze nehmen. Zitronensaft unterrühren.

- 2 -

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in die Sauce geben.

- 3 -

Walnüsse und Petersilie hacken. Je die Hälfte zu den Gnocchi geben und vermengen. Mit restlichen Nüssen und Petersilie servieren.