

Gnocchi Gorgonzola original

Zutaten für 3 Portionen:

- 600 g Gnocchi (aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)

Für die Gorgonzolasauce:

- 300 ml Sahne
- 200 g Gorgonzola
- 2 EL geriebener Parmesan
- Pfeffer
- 1 Prise Salz
- Muskat (eine Messerspitze)



Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Sahne in einen kleinen Topf. Bringe sie zum Kochen.
2. Würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskat. Reibe den Parmesan hinein.
3. Gib den Gorgonzola dazu und lass die Sauce köcheln, bis er sich aufgelöst hat. Rühre dabei immer wieder um-
4. Püriere die Gorgonzolasoße, damit sie schön sämig wird.
5. Koche die Gnocchi für 2-3 Minuten in Salzwasser und rühre sie dann in die Sauce.
6. Serviere die Gnocchi-Gorgonzola nach Belieben mit geriebenem Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

