

Gnocchi in Rucola - Gorgonzola - Walnussauce

Zutaten für: 4 Portionen

2	Pack.	Gnocchi	
		Wasser	
2		Sahne	
1	Pack.	Schmelzkäse - Scheiben	
1	Handvoll	Walnüsse	
1		Bündel	Rucola
1	Stück	Gorgonzola, kleines Stück	
		Salz und Pfeffer	

Anleitung:

Einen Topf mit Wasser für die Gnocchi aufstellen. Die Sahne in einen anderen Topf geben und langsam erhitzen. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und sehr klein schneiden. Die Walnüsse klein hacken und den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.

Sobald die Sahne heiß ist, etwa eine Handvoll Rucola in die Sahne geben. Den Schmelzkäse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls zur Sahne geben. Alles rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Jetzt den Gorgonzola dazugeben und alles bei geringer Hitze ab und zu mal durchrühren.

Mit dem Pürrierstab alles passieren und anschließend die Walnüsse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten. Die Gnocchi auf 4 Teller verteilen und mit der Soße bedeckt servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe