



REZEPT DER WOCHE

Gnocchi in Spinat-Gorgonzola-Sauce

Zutaten

Zubereitung

Sauce:

Zwiebel und Knoblauch würfeln.

Spinat waschen und hacken.

Olivenöl in eine Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Gehackten Spinat hinzugeben und bei schwacher Hitze andünsten.

Gorgonzola grob würfeln.

Sahne in eine weitere Pfanne geben und leicht erhitzen. Käsewürfel und geriebenen Parmesamkäse hinzugeben und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze schmelzen.

Sobald die Sauce schön cremig ist, Spinat mit Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und alles gut vermengen.

Gnocchi:

Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi einige Minuten lang im Wasser kochen. Abschöpfen, sobald sie an die Oberfläche steigen.

400g Gnocchi
100-200g Gorgonzola
20g Parmesamkäse
200-300g Spinat
150ml flüssige Sahne (oder Crème fraîche)
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer