

Gnocchi Gorgonzola wie vom Lieblingsitaliener

Zutaten für 3 Portionen

- 600 g Gnocchi

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. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und aufkochen - Gorgonzola und Parmesan darin auflösen - pürieren
2. fertige Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und 2-3 Minuten köcheln bis sie nach oben schwimmen - abschöpfen
3. Gnocchi mit der Gorgonzolasauce mischen und mit frischem Parmesan, gemahlenem Pfeffer und Basilikum als Deko servieren.

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

