MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

PASTA

Einfaches Rezept mit italienischem Flair



25 Minuten / Leicht / Gnocchi

Gnocchi al Gorgonzola

Wenn es draußen kalt wird, lieben die Italiener cremige, wärmende Gerichte. Gnocchi al Gorgonzola sind ein echter Winterklassiker aus Norditalien: weich, sättigend und voller Geschmack. Zarte Kartoffelgnocchi treffen auf geschmolzenen Gorgonzola, Butter und Sahne – einfach, ehrlich und unglaublich gemütlich. Perfekt für kalte Abende, ein Glas Rotwein und ein bisschen dolce vita im Winter.

ZUTATEN (FÜR 3-4 PERSONEN):

500 g Gnocchi di patate (hausgemacht oder frisch gekauft)
150 g Gorgonzola dolce (oder piccante, je nach Geschmack)
150 ml Sahne
30 g Butter
Schwarzer Pfeffer
Salz (vorsichtig, der Käse ist salzig)
Optional: gehackte Walnüsse
etwas frisch geriebener Grana Padano

ZUBEREITUNG

Zuerst wird die Butter bei niedriger Hitze in einer großen Pfanne geschmolzen, anschließend gibt man die Sahne dazu und erwärmt sie langsam, ohne sie zum Kochen zu bringen. Der in Stücke geschnittene Gorgonzola wird in die warme Sahne gegeben und unter sanftem Rühren geschmolzen, bis eine cremige, homogene Sauce entsteht. Mit frisch gemahlenem

schwarzem Pfeffer würzen und nur bei Bedarf leicht salzen, da der Käse bereits viel Würze mitbringt. Parallel dazu die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen; sobald sie an die Oberfläche steigen, werden sie mit einer Schaumkelle direkt in die Pfanne zur Sauce gegeben. Alles vorsichtig vermengen und bei Bedarf etwas vom Kochwasser hinzufügen, um die Sauce besonders cremig zu machen. Zum Schluss sofort servieren und nach Wunsch mit gehackten Walnüssen oder etwas frisch geriebenem Parmesan verfeinern.

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Gnocchi di Patata 80% Kartoffeln 500g Packung IL PASTAIO , Olivenöl Extra-Vergine di Olivia Bio FERROCINTO, Parmigano Reggiano mind. 32% Fett in Tr.125g Packung LATTERIA SORESINA

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte