

Gnocchi mit Gorgonzolasoße

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Gnocchi	250 g	Gorgonzola
200 g	Mascarpone	125 ml	Sahne
2	Schalotten	1	Bund Frühlingszwiebeln
	Pfeffer		

Zubereitung

Gnocchi in Salzwasser kochen.

2 Schalotten in feine Ringe schneiden und leicht anschwitzen, Gorgonzola und Mascarpone dazugeben, bis eine cremige Soße entsteht. Gegebenenfalls mit etwas Sahne verdünnen.

Gnocchi mit der Soße in einem tiefen Teller anrichten und mit frisch geschnittenen Frühlingszwiebeln servieren.

Gnocchi mit Gorgonzolasoße

Stand 09.12.2020