

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce

1/2 Gnocchi

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison:



Zutaten

800 G	Kartoffeln
150 G	Mehl
1	Ei
	Salz
	Muskat

Zubereitung

1. Gekochte Kartoffeln passieren, mit griffigem Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden, oval formen und ca. 60 Minuten trocknen lassen.
3. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce

2/2 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison:



Zutaten

30 G	Butter
250 G	Gorgonzolakäse
125 ML	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
0,5 TL	Curry (optional)

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Käse bei geringer Hitze schmelzen.
2. Mit Schlagobers aufgießen, heiß werden lassen, würzen, abschmecken, mit den heißen Gnocchi vermischen und wer möchte mit geriebenen Käse/Parmesankäse bestreuen.