

Gnocchi in einer Spinat-Gorgonzolasauce

Personaleinsatz: pro 15 Portionen, 2 Köche/ Köchinnen

Das kommt rein:

- ⇒ Gnocchi
- ⇒ Gorgonzola
- ⇒ Schmelzkäse
- ⇒ Spinat
- ⇒ Zwiebeln
- ⇒ Milch
- ⇒ Öl
- ⇒ Muskat
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer

So gehts:

In Topf 1 (Sauce):

1. Öl im Topf erhitzen
2. Zwiebeln fein hacken und bei geringer Hitze gemeinsam mit dem Spinat andünsten
3. Gorgonzola in Stückchen schneiden
4. Milch, Gorgonzola und Schmelzkäse hinzufügen
5. Schmeckt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und lässt sie noch ein paar Minuten köcheln. Sollte euch die Konsistenz zu fest sein, könnt ihr noch etwas Milch hinzufügen.

Parallel in Topf 2 (Gnocchi):

1. Wasser salzen und erhitzen
2. Gnocchi im Wasser wenige Minuten kochen lassen. Beobachtet die Gnocchi gut, damit sie nicht matschig werden
3. Gießt die Gnocchi ab und lasst sie gut abtropfen.

Serviert die Gnocchi mit der Spinat-Gorgonzolasauce und lasst es euch schmecken!

