Gnocchi mit Spinat in Gorgonzola-Sahne-Sauce

Ein wunderbares vegetarisches Rezept: Bei den Gnocchi mit Spinat in Gorgonzola-Sahne-Sauce denkt man nicht eine Sekunde lang an Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Blattspinat (frischen)
1 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
200 g	Schlagobers
150 g	Gorgonzola
800 g	Gnocchi

Zubereitung

1. Für die Gnocchi mit Spinat in Gorgonzola-Sahne-Sauce zuerst den Spinat gründlich waschen, trocken tupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Knoblauch darin glasig dünsten.

2. Etwa 2/3 des Spinats dazugeben und mehrmals umrühren. Wenn er zusammenfällt, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schlagobers hinzufügen und erhitzen. Den zerbröckelten Gorgonzola ebenfalls dazugeben und auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Erneut abschmecken, vom Herd nehmen und warm stellen.

3. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und die Gnocchi nach Packungsanweisung darin garen lassen.

4. Gnocchi abgießen, abtropfen lassen und mit der Gorgonzola-Sauce vermengen. Den restlichen Spinat unterheben und umgehend servieren.

Tipp

Die Gnocchi mit Spinat in Gorgonzola-Sahne-Sauce vor dem Servieren mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.