Schnelle Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Die schnellen Gnocchi mit Gorgonzolasauce gelingen im Nu. Das Rezept eignet sich, wenn es wieder mal rasch gehen soll.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 EL	Butter
200 g	Gorgonzola
3 EL	Parmesan gerieben
200 g	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Die **Gnocchi mit Gorgonzolasauce** sind schnell zubereitet. Dafür den Gorgonzola Käse klein würfeln und in einer beschichteten Pfanne mit Butter schmelzen lassen.

2. Unter Rühren das Schlagobers und geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem Wasser gar kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Abgießen und abtropfen lassen.

4. In die Pfanne mit Gorgonzolasauce geben und vermengen. Auf Teller anrichten und sofort servieren.

Tipp

Die schnellen Gnocchi mit Gorgonzolasauce mit frisch gehackten Kräutern garnieren.