



**BUONGUSTAIO**

Genuss auf Italienisch

## Gnocchi al Gorgonzola

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

### Buongustaio Zutaten

- 500g Gnocchi fresche
- 200g Gorgonzola ai Cucchiaio
- 6 EL Parmiggiano Reggiano
- Salz
- Pfeffer



### Sonstige Zutaten

- 50 ml Rahm (Sahne)
- 50 ml Milch
- 3 EL Butter
- Optional Muskatnuss.

### ZUBEREITUNG:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Gorgonzola in Würfel schneiden. Bei geringer Hitze die Butter vorsichtig schmelzen lassen und unter ständigem Rühren Parmiggiano, Milch und Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte, auch Muskatnuss passt gut zur Gorgonzolasauce.

Gnocchi in das kochende Wasser geben. Sobald alle Gnocchi an die Wasseroberfläche gestiegen sind, diese mit einer Siebkelle herausnehmen und mit der Gorgonzolasauce verrühren. Sofort servieren.

*Buon appetito wünscht Buongustaio!*