

«Ein Hauch mehr als
nur mediterran.»

Gnocchi mit Lauch und Gorgonzolasauce

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

150 g Gorgonzola dolce
1 dl Halbrahm
Salz, Pfeffer
200 g Lauch
2 EL Butter
800 g Kartoffel-Gnocchi
2 Zweige Kerbel

Gorgonzola in Stücke schneiden. Mit Rahm bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch in 5 cm lange Streifen schneiden. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Gnocchi und Lauch dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch-Gnocchi anrichten. Mit Kerbel dekorieren. Gorgonzolasauce dazuservieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 17 g Eiweiss, 23 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 2050 kJ/490 kcal

