

Gnocchi mit Gorgonzola-Soße

Nudel-Gerichte » Gnocchi

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 1 Eigelb
- » Salz & Pfeffer
- » 150g Mehl
- » 3 Tomate(n)
- » 300g Crème fraîche
- » 150ml Milch
- » 175g Gorgonzola
- » 1 Prise Muskat
- » 50g Parmesan
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mitsamt der Schale ca. 20min garen. Abgießen, pellen, durch die Presse drücken und abkühlen lassen.

2. Ei, Eigelb, Salz unter die Kartoffeln rühren. So viel Mehl einarbeiten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Daraus fingerdicke Röllchen formen, in 2-3cm lange Stücke teilen, mit einer Gabel ein Rillenmuster eindrücken.

3. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Für die Soße Crème fraîche, Milch aufkochen. Gorgonzola in Stücken zufügen, schmelzen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer würzen.

4. Gnocchi in siedendem Salzwasser 3-5min garen. Wenn sie nach oben steigen, herausheben, abtropfen lassen. Mit Soße und Tomaten mischen. Mit Parmesan, Basilikum anrichten.

Nährwerte: 830kcal/E26g/F43g/KH76g pro Portion

angelegt am: 28.02.2005

Rezept-Nr: 1593

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke