

Gnocchi mit Mangold-Gorgonzola-Sauce

Zutaten:

500 g Gnocchi
150 g Mangold
150 g Cocktailtomaten
70 g Gorgonzola
250 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe
0,5 Zitrone, Saft und Schale davon
1 EL Olivenöl
0,5 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Die dicken Stiele aus dem Mangold trennen und die Blätter in Streifen schneiden.

Schnittlauch fein hacken, Tomaten halbieren und Gorgonzola grob würfeln.

Zitronenschale raspeln, -saft auspressen und beiseitestellen.

Öl in einem Topf erhitzen, Mangold und Tomaten darin anschwitzen. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen.

Den Gorgonzola zugeben und schmelzen lassen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Topf von der Herdplatte nehmen und mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft zusammen mit der Schale unterrühren.

In einem anderen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi darin kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abgießen und zusammen mit der Sauce servieren.

Guten Appetit!