


Ergibt eine milde Gorgonzola Sauce, die sich ideal zu Pasta eignet.

| | | | |
|---|-------|------------|--|
| 1 | 200 g | Gorgonzola | 15min Zuerst das Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben. Anschließend den Gorgonzola und den Ricotta hineingeben und cremig rühren. Danach auf niedriger Stufe bis zur gewünschten Konsistenz erhitzen. |
| | 2 EL | Ricotta | |
| | 2 EL | Olivenöl | |
| 2 | 600 g | Gnocchi | Am Schluss die Gnocchi in die Gorgonzolasauce geben und mischen. |

 Hitzestufe 4-5/9 zum Erhitzen und Hitzestufe 3/9 zum Warmhalten.