



Gnocchi mit Gorgonzola und Bohnenkraut

Das pfeffrig-würzige Aroma vom Bohnenkraut kann es gut mit der Geschmacksfülle von Blauschimmelkäse aufnehmen und diese wunderbar ergänzen.

Zutaten für 2 Portionen:

2-3 Knoblauchzehen
10-15 g Butter
100 bis 150 ml Sahne
1/2 TL gekörnte Gemüsebrühe
50-80 g Gorgonzola bzw. anderer
Blauschimmelkäse
je 3-4 EL gehacktes Bohnenkraut
und Schnittlauchröllchen
Pfeffer und Salz
500 g Gnocchi

Zubereitung:

Knoblauchzehen in feinen Würfeln in der Butter anschwitzen und dabei leicht bräunen. Mit der Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Gekörnte Brühe und zerbröckelten Blauschimmelkäse hinzufügen und bei milder Hitze einmal vorsichtig aufkochen lassen. Mit den gehackten Kräutern würzen, mit Pfeffer abschmecken und ggf. nachsalzen.

Die Gnocchi nach Packungsanweisung kochen, mit der Soße mischen und sofort servieren.