

Gnocchi Pfanne mit Spinat in Gorgonzola Soße



600 g Gnocchi aus dem Kühlregal oder selber machen
100-150 g Gorgonzola
150 g (Baby) Spinat frisch
2 Knoblauchzehen
250 ml Kochsahne
20 g Parmesan gerieben
0,25 TL Pfeffer frisch gemahlen
1 EL Olivenöl
Pastawasser optional

1. Nudelwasser aufsetzen und salzen.
2. (Baby) Spinat waschen, trocken tupfen und ggf. größere Stiele entfernen.
3. Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin 1 Minute anbraten.
5. Gorgonzola hinzugebe und auf niedriger Hitze langsam schmelzen lassen.
6. Mit Kochsahne ablöschen, alles cremig rühren und aufkochen lassen.
7. Spinat, Parmesan und Pfeffer in die Soße einrühren.
8. Wenn der Spinat eingerührt ist: Gnocchi ins kochende Wasser geben, bis sie oben schwimmen.
9. Gnocchi nun aus dem Wasser nehmen und direkt in die Pfanne geben. Gut vermischen und 2-3 Minuten ziehen lassen.
10. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.