

# GNOCCHI DI POLENTA AL GORGONZOLA



## Zutaten für 4 Portionen

1.25	l	Wasser
1	EL	Salz
350	g	Maisgrieß
180	g	Gorgonzola
100	g	gekochter Schinken
100	g	Butter
100	g	frisch geriebener Parmesan
1	Prise	gehackte Kräuter
1	TL	Butter, für die Form

- 1 In einem hohen Topf das Wasser mit dem Salz aufkochen.
- 2 Den Maisgrieß unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen so langsam einlaufen lassen, daß dabei keine Klumpen entstehen. Dann etwa 45 Min. bei schwacher Hitze kochen, dabei immer wieder mit einem Kochlöffel umrühren, damit der Grieß nicht anbrennt. Er soll gut ausquellen, damit ein fester Brei entsteht.
- 3 Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Den Gorgonzola und den Schinken klein würfeln. Den Backofen auf 200° vorheizen.
- 4 Mit einem nassen Esslöffel Gnocchi aus dem Maisbrei streichen und in die gebutterte Form geben. Mit den Gorgonzolawürfeln und Schinken bestreuen, Butterflöckchen dazwischen setzen und den Parmesan darüber streuen. Mit Kräutern bestreuen. Sahne darüber träufeln.
- 5 Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) schön braun backen. Das dauert etwa 30 Min.