

ZUTATEN

- 500g Gnocchi (frisch)
- 2 Hände frischer Blattspinat (oder TK-Ware)
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, fein gerieben
- 150 ml Sahne
- 150 g Gorgonzola
- Salz, grober Pfeffer, Muskat



ZUBEREITUNG

- Gnocchi nach Anleitung in sprudelndem Salzwasser kochen
- ÖL in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel glasig andünsten
- Blattspinat hinzugeben und gleich mit Salz würzen. Kurz unter Rühren zusammenfallen lassen. Knoblauch hinzugeben.
- Gnocchi und eine Kelle von dem Kochwasser hinzugeben. Mit der Sahne angießen und den Gorgonzola fein zerbröseln darin kurz anschmelzen lassen. Etwa 50 Gramm Käse aufheben.
- Alles noch einmal gut durchschwenken und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit dem Restlichen Gorgonzola bestreuen und genießen!

Dazu trinken wir: 2021 Grauer Burgunder -im Barrique gereift- trocken mit einem herrlichen Schmelz. Bitte dekantieren!



Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola aus der Weingutsküche



2 Portionen



15 Minuten

Kühle Nächte, nebelverhangene Morgen und tagsüber eine Herbstsonne, die den Altweibersommer in allen Facetten strahlen lässt... Was wir jetzt brauchen, ist ein Allrounder: Etwas Herzhaftes, das von innen wärmt und zugleich sommerlich mit der Sonne um die Wette lacht.

Bitteschön! Dafür gibt es unser Soul-Food par excellence - Gnocchi aus der Weingutsküche.

TIPP:

Beim Käse ist erlaubt, was gefällt. Ob Gorgonzola, heimischer Blauschimmelkäse, Bergkäse oder Parmesan... Die kleinen Kartoffelklöße passen immer.