

Kochen mit Klaus

Gnocchi mit Gorgonzola-Schinken-Sauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Gnocchi (Kühlregal), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 200 g Kochschinken, 15 Cocktailtomaten, 200 g Gorgonzola, Zucker,
- 0,3 l Milch, 0,2 l Weißwein, 100 g Schmand, Schnittlauch, Petersilie,
- Saucenbinder hell, 1 kleine Dose Erbsen

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Schinken klein schneiden. Tomaten halbieren. Erbsen abgießen.



2. Rinde vom Gorgonzola schneiden, diesen klein würfeln, in Milch u. Wein bei mittlerer Temperatur unter Rühren schmelzen lassen.



3. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten. Mit der Gorgonzolasauce ablöschen u. unter Rühren offen etwas einkochen lassen. Schmand einrühren, mit Zucker, Salz, Pfeffer abschmecken u. mit Saucenbinder andicken. Kräuter unterheben. Schinken, Cocktailtomaten mit Erbsen zugeben u. erwärmen.



4. Gnocchi in heißer Butter anbraten u. mit der Sauce servieren.

Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein genießen.

