

Gnocchi mit Gorgonzola-Birnen-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	65 g Mehl
1 Prise Muskat	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone	1 Birne	40 g Walnüsse
150 ml Sahne	100 g Gorgonzola	60 g Parmesan
40 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei cm große Stücke schneiden.

Dann in reichlich Salzwasser etwa 12 min. köcheln bis sie weich sind.

Anschließend in einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen. Das Ei trennen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Eigelb und Muskat vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz kneten, dann zu einer lange Rolle formen und von dieser die Gnocchis abschneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin garen, bis sie oben schwimmen.

Für die Sauce:

Sahne aufkochen und etwas einkochen lassen. Den Käse in kleine Stücke zerteilen und nach und nach mit einem Schneebesen in die Sahne rühren.

Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dann in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, anschließend zur Sauce geben.

Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und die Sauce über die Gnocchi geben.

Geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über die Gnocchi geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Felber am 15. August 2019