

Gnocchi con gorgonzola e pera

Viani



Kürbis-Gnocchi mit Birne und Gorgonzolasauce

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

350 g Kürbisgnocchi	1 Birne
100 g Gorgonzola dolce	200 ml Sahne
2 EL Zwiebel-Chutney	frischer Thymian
1 handvoll Walnüsse	schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Birne in Spalten schneiden. Walnüsse in einer Pfanne rösten. Gorgonzola in einem Topf schmelzen. Thymianblätter und Sahne zum Gorgonzola geben und 3 Minuten köcheln lassen. Wenn die Sauce homogen ist, die Birnenspalten hinzugeben und kurz mit köcheln. Gnocchi in Salzwasser kochen, abgießen und zur Sauce geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Zwiebelchutney und gehackten Walnüssen garnieren.



GNOCCHI
ALLA ZUCCA



GORGONZOLA DOP
DOLCE



KARAMELLISIERTES
ZWIEBELCHUTNEY