

Mini-Gnocchi mit Gorgonzolasauce



Zutaten für zwei Personen:

180-200 g Mini-Gnocchi aus dem Kühlregal, ersatzweise reguläre Gnocchi

Salz für das Kochwasser

2 TL Schnittlauchröllchen (optional)

Gorgonzolasauce:

40 g Gorgonzola pikant

4 EL Orangensaft

30 ml kräftige Gemüsebrühe

1 EL neutrales Öl

1 EL H-Milch 1,5% Fett

1 Frühlingszwiebel

einige Champignons (optional)

1. Gnocchi nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zur Gorgonzolasauce geben.

2. Teller vorwärmen und das fertige Gericht noch optional mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Gorgonzolasauce:

1. Alle Zutaten - außer den Frühlingszwiebeln und den Pilzen - in einen hohen Kunststoffbecher geben und mit einem Schneidestab mixen.

2. Sauce in eine beschichtete Pfanne geben. Frühlingszwiebel putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Beides in der Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Hinweise:

Ein einfaches und schnelles vegetarisches Gericht.

Bei einem Flying Buffet mit vielen Gängen reicht die Menge für 6-8 Personen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Flying Buffet, Gnocchi, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023