

Der Kochklub für Kinder

Gnocchi mit Gorgonzola und Nüssen

- 200 g Kartoffeln
- Salz
- 250 g Ricotta
- 50 g geriebener Parmesan
- 40 g geriebene Walnüsse
- 1 Eigelb
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- 100 g Mehl
- 100 ml Hühnerbrühe
- 125 g Crème fraîche
- 100 g Gorgonzola
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Butter für die Form



Jugendzentrum

TEMPEL

der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



Die Kartoffeln waschen, in wenig gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten kochen. Dann abgießen, abtropfen lassen, schälen und zerstampfen. Den Brei etwas abkühlen lassen.

Den Kartoffelbrei mit dem Ricotta, 30 g Parmesan, den Nüssen, Eigelb, Salz, etwas Muskat, Pfeffer und Mehl in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig 1,5 cm dicke Rollen formen, davon 2 cm lange Stücke abschneiden.

Die Hühnerbrühe mit der Crème fraîche in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und den gewürfelten Gorgonzola darin unter Rühren schmelzen. Mit Muskat und Pfeffer würzen und das Öl unterrühren. Sollte die Sauce zu kräftig sein, noch etwas Milch hinzufügen.

Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Gorgonzolasauce darüber gießen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im Backofen etwa 10 Minuten überbacken

Peschmannstr. 2

47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

