

Rezept Nr. 6

Gnocchi mit Gorgonzola und Safran

Zutaten für 4 Personen :

800 g Gnocchi, 150 g Gorgonzola, 1 Briefchen Safran **aquila*****, 1/2 dl Rahm.

Die Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Gleichzeitig bei mässiger Hitze den Safran im Rahm schmelzen und dann den Gorgonzola in Stückchen begeben. Zu einer cremigen Sauce rühren. Die Gnocchi abtropfen und die Sauce beifügen; vorsichtig umrühren.

Dies ist ein neues und sehr schnelles Rezept auch für "Maccheroni" und jede andere Teigware geeignet.