

## Gnocchi mit Lauch und Gorgonzolasauce



### Zubereitungszeit

30 Minuten

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 17 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 55 g

### Zutaten für 4 Portionen

150 g	Gorgonzola dolce
1 dl	Halbrahm
	Salz
	Pfeffer
200 g	Lauch
2 EL	Butter
800 g	Kartoffel-Gnocchi
2 Zweige	Kerbel

### Zubereitung

1. Gorgonzola in Stücke schneiden. Mit Rahm bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch in 5 cm lange Streifen schneiden. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Gnocchi und Lauch dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauch-Gnocchi anrichten. Mit Kerbel dekorieren. Gorgonzolasauce dazuservieren.