

## 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.