

Spezialitads dal Grischun



GORGONZOLA-GNOCCHI MIT BÜNDNER ROHESSPECK
Würzig-rahmiges Hauptgericht

Zutaten (für 4 Personen)

- 750 g Fertig-Gnocchi
- Salz

Sauce

- 2 dl Rahm
- 80 g Gorgonzola
- Muskat
- Pfeffer aus der Mühle
- Garnitur
- 50 g Grischuna Rohessspeck

Zubereitung

Gnocchi in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Für die Sauce Gorgonzola in Würfelchen schneiden und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Zusammen mit dem Rahm solange köcheln lassen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Mit Muskat und Pfeffer pikant abschmecken. Speck in feine Streifen schneiden. Gnocchi anrichten, mit der Sauce übergiessen und die Speckstreifen darüber verteilen.



SURSELVA



minipic