

GRANORO GNOCCHI MIT KÜRBIS UND GORGONZOLA



VORBEREITUNGSZEIT: 5 MIN KOCHZEIT: 30 MIN GESAMTZEIT: 35 MIN

Zutaten

- 500 g Gnocchi
- 300 g Kürbis
- 100 g Gorgonzola
- Eine Handvoll Walnusskerne
- Eine Handvoll Rucola
- Olivenöl extra vergine nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- Chili nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Bereiten Sie zuerst die Kürbiscreme vor: Kürbis schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl, Knoblauch und Chili 2–3 Minuten anbraten.
2. Mit heißem Wasser abdecken und bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis vollständig zerfällt.
3. Knoblauch entfernen, mit einem Stabmixer pürieren und den Gorgonzola unterrühren.
4. In der Zwischenzeit die Gnocchi in kochendem Salzwasser garen.
5. Abgießen und mit der vorbereiteten Kürbiscreme, Rucola und grob gehackten Walnüssen vermengen.
6. Auf Tellern anrichten, mit einigen Walnussstücken und zerpflückten Rucolablättern garnieren.