

Schnelle Gnocchi-Pfanne mit Gorgonzola

Zutaten | 4 Portionen

2	Birnen
1	Zwiebel
100 g	Rucola
4	grobe Bratwürstchen
2 EL	Olivenöl
800 g	Gnocchi aus dem Kühlregal
200 g	Schlagsahne
100 g	Gorgonzola
	Salz, Pfeffer
	Majoran, getrocknet nach Belieben

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Die Birnen waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
- Den Rucola waschen und trockenschleudern. Einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen und die Restlichen kleinschneiden.
- Aus den Bratwürstchen das Fleisch in walnussgroße Stücke herausstreichen und zu Klößen rollen.
- In einer Pfanne 1 El. Olivenöl erhitzen und die Klöße darin anbraten. Die Gnocchi zugeben und 5 Min. mit anbraten.
- Dann die Birnen zugeben und kurz mit garziehen lassen.
- Währenddessen in einem weiteren Topf das restliche Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.
- Die Sahne angießen, aufkochen und mit Deckel bei geringer Hitze 5 Min. köcheln lassen.
- Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, in die Sahne geben und unter Rühren vollständig auflösen. Dabei sollte die Sahne nicht mehr kochen.
- Die Gorgonzolasahne mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und zur Gnocchipfanne geben.
- Zum Schluss den kleingeschnittenen Rucola unterheben.
- Die Gnocchipfanne mit den restlichen Rucolablättern bestreuen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 435 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
856 kcal	47,3 g	83 g	30 g	292 mg