

# GNOCCHI MIT SPINAT-GORGONZOLA-SOSSE

Posted on 5. Juli 2018



Heute habe ich für euch mal wieder etwas herzhaftes: Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Soße. Schnell und einfach zubereitet und sehr lecker! Genau das Richtige für die Feierabendküche oder wenn es mal schnell gehen soll...



Ich liebe jede Art von Nudel- und Pastagerichten - so auch Gnocchi. Vor allem sind sie meist ziemlich rasch zubereitet und sehr lecker. Zumindest wenn ihr hier die Gnocchi nicht gerade frisch zubereitet oder noch selbstgemachte eingefroren habt, ist dieses Gericht ruck-zuck fertig. Das Einfrieren lohnt sich nämlich bei selbstgemachten Gnocchi. Frische Pasta friere ich übrigens auch gerne ein. Denn wenn ich mir schon mal die Mühe mache, lohnt es sich gleich mehr davon herzustellen. Ich gebe sowohl die Gnocchi als auch die Pasta dann direkt gefroren ins kochende Salzwasser. Die Kochzeit dauert in der Regel dann nur 1-2 Minuten länger, als gewohnt. So einfach ist das.

Spinat und Käse sind sowieso eine sehr leckere Kombination. Besonders Gorgonzola und Spinat gehören schon fast zusammen. Allerdings muss man schon ein Fan von aromatischem Käse sein, um Gorgonzola zu mögen. Hier findet ihr noch meine [Penne mit Gorgonzola-Broccoli-Soße](#). Aber es gibt ja auch milde Sorten und dieses Gericht essen sogar meine Kinder sehr gerne...

## Zutaten:

(für 4 Portionen)

- 500g Gnocchi (Kühlregal) oder selbstgemacht
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Butter oder Olivenöl

- 100g Gemüsebrühe **oder** 100g Wasser +1 Tl [Instant-Gemüsebrühe](#)
- 150g Sahne
- 200g frischer Babyspinat **oder** Blattspinat (tiefgekühlt), aufgetaut & abgetropft
- 200g Gorgonzolakäse, in Stücken
- Salz, Pfeffer und Muskat (gerieben)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- optional: 1 Prise Chili
- ca. 30g Pinienkerne
- Parmesankäse, gerieben

## Gnocchi mit Spinat-Gorgonzola-Soße zubereiten:

1. Die Pinienkerne in einem Topf oder Pfanne ohne Fett anrösten, danach beiseite stellen.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen (für die Gnocchi.)
3. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch durchpressen oder fein reiben.
4. Den Gorgonzola in Stücke schneiden.
5. Das Öl/Butter in einem Topf oder Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten.
6. Danach den Spinat hinzugeben und mit andünsten lassen, bis er zusammenfällt.
7. Gemüsebrühe und Sahne zugeben und danach den Gorgonzola hinzugeben.
8. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem rühren für etwa 5 Min. leicht köcheln lassen.
9. In dieser Zeit die Gnocchi nach Packungsanweisung bzw. für etwa 2-3 Minuten in dem kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
10. Die Spinat-Gorgonzola-Soße mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit Zitronensaft abschmecken.
11. Gnocchi unterheben und gerne kurz ziehen lassen.
12. Mit Pinienkernen und Parmesankäse bestreut servieren.

## Zubereitung mit dem Thermomix®:

1. Die Pinienkerne in einem Topf oder Pfanne ohne Fett anrösten, danach beiseite stellen.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen (für die Gnocchi.)
3. Schalotten und Knoblauch schälen und halbiert in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
4. Öl/ Butter zugeben für 3-4 Minuten/ 120°C (TM 31 Varomastufe)/ Stufe 1 ohne Messbecher andünsten.

5. Gemüsebrühe, Sahne und Spinat hinzugeben. 5 Min./ 100 °C/ Stufe 1/ Linkslauf aufkochen.
6. In dieser Zeit die Gnocchi nach Packungsanweisung bzw. für etwa 2-3 Minuten in dem kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
7. Gorgonzola, Salz, Pfeffer und Chili sowie Zitronensaft zur Soße hinzugeben, 2 Min./ 90°C/ Stufe 1/ Linkslauf schmelzen lassen.
8. Nochmal abschmecken und mit den gegarten Gnocchi vermengen und gerne kurz ziehen lassen.
9. Mit Pinienkernen und Parmesankäse bestreut servieren.



Viel Spaß beim Nachmachen!