

GATGH GAP REZEPTE

GNOCCHI MIT ZUCCHINI UND GORGONZOLA

Zubereitungszeit 20 - 30 min | Für 3-4 Personen



GATGHGAP

backen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATGHGAP.DE

Zubereitung

1. Die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen, bis sie al dente sind. Abtropfen lassen und beiseite stellen.
2. "CATCHCAP - Pfannenspritzschutz" auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Gnocci beidseitig kurz anbraten, bis sie goldbraun sind.
3. Danach die Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis sie goldbraun sind.
4. Die Zucchinischeiben hinzufügen und für ca. 5 Minuten anbraten, bis sie weich werden.
5. Den Gorgonzola-Käse hinzufügen und schmelzen lassen.
6. Die Sahne einrühren und die Sauce für einige Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die gekochten Gnocchi zur Sauce geben und vorsichtig vermengen, sodass sie gut mit der Sauce bedeckt sind.
8. Den Gnocchi-Zucchini-Gorgonzola-Mix auf Tellern anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

500 g Gnocchi
2 Zucchini, in Scheiben
200 g Gorgonzola-Käse, zerbröckelt
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 Tasse Sahne
2 EL Olivenöl
Frischer Basilikum zum Garnieren
Salz und Pfeffer nach Geschmack



CATCH CAP
handmade & sustainable