

Gnocchi mit Sahnesauce



Zutaten für vier Personen:

400 g Gnocchi (Kühlregal)
1 kleine Zwiebel
3 Scheiben gekochter Schinken
2 EL Butter
125 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
12 schwarze Oliven (optional)

Variante:

4 dünne Frühlingszwiebeln
125 ml Sahne
2-3 Scheiben gekochter Schinken (optional)
80 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Gnocchi nach Vorschrift in reichlich Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen, das dauert ca. 4 Minuten.

2. In gebutterter Pfanne fein geschnittene Zwiebel andünsten. Fein geschnittenen gekochten Schinken zugeben. Gnocchi zufügen und braten.

3. Mit Sahne ablöschen und kurz aufkochen. Leicht salzen und pfeffern.

Variante:

1. Gnocchi nach Vorschrift in reichlich Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen, das dauert ca. 4 Minuten.

2. In beschichteter Pfanne die geputzten und in Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebeln in der Sahne erwärmen. Gorgonzola zugeben und den Käse schmelzen lassen.

Optional fein geschnittenen Schinken zugeben.
3. Gnocchi zugeben und miterhitzen. Leicht salzen und pfeffern.

Hinweise:

Die Menge ist für ein Hauptgericht bei mehreren Gängen berechnet. Als Zwischengericht nur 50 g Gnocchi pro Person auftragen.

Das Gericht wird leichter, wenn man einen Teil der Sahne durch fettarme H-Milch ersetzt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Zwischengerichte, Gnocchi, Italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2026