

Gnocchi mit Gorgonzola und Radicchio

Zutaten für die Gnocchi:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 150-200 g Mehl (plus etwas Grießmehl zum Bestäuben)
- Salz

Zutaten für die Gorgonzola und Radicchio Sauce:

- 150 g Gorgonzola-Käse
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen, abkühlen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die zerdrückten Kartoffeln auf einer sauberen Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl bestäuben. Eine Prise Salz hinzufügen. Vorsichtig zu einem Teig kneten, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
3. Den Teig in mehrere Portionen teilen und zu Rollen formen, die etwa fingerdick sind und mit Mehl oder Grießmehl bestreuen. Die Rollen in kleine Stücke schneiden und falls gewünscht mit einer Gabel kleine Rillen eindrücken, um die traditionelle Gnocchi-Form zu erhalten.
4. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi nach und nach in das kochende Wasser geben und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Während die Gnocchi kochen, den Radicchio waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Den Gorgonzola grob zerbröseln oder in kleine Stücke schneiden.
6. Gorgonzola in einer heißen Pfanne unter ständigem Rühren schmelzen, die gekochten Gnocchi zur Pfanne hinzufügen und vorsichtig vermischen. Die Radicchiostreifen in die Pfanne hinzufügen und etwa 3-4 Minuten lang anbraten, bis sie leicht welken.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Gnocchi mit Gorgonzola und Radicchio sofort servieren, gerne mit etwas frisch geriebenem Parmesan darüber gestreut.

Buon appetito!