

Gnocchi Fondue

Portionen

2

Wartezeiten

Zutaten

- 500g Gnocchi (Frisch/Kühltheke)
- 100g Lauch
- Etwas Radicchio (oder anderes härteres herbes Blattgemüse)
- 20g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Schweizer Fertig-Fondue
- 150ml Gemüsebrühe
- 50ml Schlagsahne
- Etwas Salz
- Etwas Muskatnuss
- Etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Lauch in feine Ringe schneiden, gründlich in warmem Wasser waschen und abtropfen lassen
2. Butter in einem Topf schmelzen, den Porree darin glasig dünsten
3. Knoblauch pellen, fein würfeln und zugeben
4. Mit Brühe ablöschen, Sahne zugeben und einmal aufkochen
5. Die Fonduemischung grob schneiden, zugeben und unter Rühren cremig auflösen
6. Nicht mehr kochen, aber heiß halten
7. Mit Salz und einem Hauch Muskat abschmecken.
8. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen
9. Radicchio (o.Ä.) in feine Streifen schneiden
10. Gnocchi abgießen, abtropfen und unter die Sauce rühren
11. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Radicchio (o.Ä.) toppen und pfeffern
12. Sofort servieren.

Quellen

- Effilee

