





Gnocchis mit Gorgonzola & Radicchio

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 20 Minuten

Portionen: 6 Portionen



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 250 g Sahne
- 125 g Gorgonzola
- 120 g Milch
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- Prise Muskat
- 1 Radicchio
- 30 g Butter zum Anbraten
- 1200 g Gnocchis aus dem Kühlregal

Zubereitung



1. Zwiebel in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spaten nach unten schieben
2. Sahne, Gorgonzola, Milch, Pfeffer, Salz, Muskat in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 6** unterrühren
3. Gnocchis in einer Pfanne mit der Butter anbraten und im Anschluss die Gorgonzola-Soße dazugeben und aufkochen lassen
4. Radicchio waschen, in Streifen schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben und für ca. 1 Minute unterrühren. Danach direkt servieren!