

# Spezialitäts dal Grischun

---



## **GORGONZOLA-GNOCCHI MIT BÜNDNER-ROHESS-SPECK**

*Würzig-rahmiges Hauptgericht*

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

750 g Fertig-Gnocchi  
Salz

### **Sauce**

2 dl Rahm  
80 g Gorgonzola  
Muskat  
Pfeffer aus der Mühle  
Garnitur  
50 g Grischuna Rohess-Speck

### **Zubereitung**

- Gnocchi in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.
- Für die Sauce Gorgonzola in Würfelchen schneiden und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Zusammen mit dem Rahm solange köcheln lassen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Mit Muskat und Pfeffer pikant abschmecken. Speck in feine Streifen schneiden. Gnocchi anrichten, mit der Sauce übergießen und die Speckstreifen darüber verteilen.