

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.