Hauptmahlzeit / Pasta / Kinder / super schnell /

"Gnocchi Gorgonzola" aus dem Ofen

Meine Stimmung wechselt hier momentan beinahe täglich zwischen "Hey, lass uns was richtig geiles kochen. Auch wenn ich dafür 2 Stunden in 28 verschiedenen Töpfen rühren muss." und "Oh man, ich hab gar keinen Bock am Herd zu stehen, möchte aber unbedingt jetzt sofort Futter für meine Seele." Genau für letzteren Gemütszustand ist dieses Gericht ein Gewinner! Null Arbeit, aber Soulfood vom Feinsten. Und das beste daran? Mein durchaus überdurchschnittlich mekliges Kind liebt diese Gorgonzola-Gnocchis ebenso sehr wie ich! Das allein spricht schon für sich und erfüllt mich immer wieder aufs Neue mit Glückseligkeit.

Da dieses Gericht aber bei Leibe nicht zu der Kategorie "Healthy" gehört, gibt es dazu einen großen Salat für mich! Das ist sowieso immer mein Trick. Ich verbiete mir ungefähr nichts und esse wirklich alles worauf ich Lust habe. Aber es gibt einen großen Salat zu meinen Gelüsten. So schlage ich mir den Bauch nicht ausschließlich mit Gnocchi und Käse voll. Ich brauche zu so einem Gericht sogar immer etwas Frisches, es schmeckt mir dann automatisch gleich viel besser. Probiert es mal aus! So ein Salat bringt automatisch alles ins Gleichgewicht.

Zu diesem Gericht passt übrigens auch hervorragend Kochschinken. Wir haben ihn weggelassen, weil wir einfach keinen Appetit darauf hatten. Wem der Käse allein aber zu langweilig sein sollte, kann hier einfach noch etwas gekochten Schinken mit in die Sauce geben. Es schmeckt super gut!

Und natürlich kann man seine *Gnocchi* auch selbst machen. Ich liebe, liebe, liebe selbstgemachte Gnocchi. Aber wenn es schnell gehen soll, dann kann man gut und gerne einfach zu der gekauften Variante aus dem Kühlregal greifen. Habe ich in diesem Fall auch gemacht. Ansonsten findet Ihr mein liebstes Gnocchi-Rezept in meinem Buch "**1 x kochen für Alle**".

Zutaten für 4 Portionen

- 600 gr - Gnocchi
- 200 ml - Sahne
- 80 gr - Gorgonzola
- 1 Prise - Muskat
- 100 gr - geriebenen Gouda
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Nun die Sahne, zusammen mit dem Gorgonzola, einer Prise Muskat, sowie einer Prise Salz in einen Kochtopf geben und behutsam erwärmen. Unter rühren den Gorgonzola in die Sahne schmelzen lassen.
3. Die Gnocchi in eine Auflaufform geben und mit der Gorgonzola-Sauce übergießen. Den geriebenen Gouda gleichmäßig auf den Gnocchi verteilen.
4. Die Auflaufform für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen, bis der Käse goldbraun ist.
5. Zusammen mit einem Salat servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia