

# Kartoffelgnocchi mit Blauschimmelkäse-Sauce

## 1/2 Gnocchi

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

800 G	Kartoffeln
150 G	Mehl
1	Ei
	Salz
	Muskat

**Verfasst von:** Rosina Gruber

### Zubereitung

1. Gekochte Kartoffeln passieren, mit griffigem Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden, oval formen und ca. 60 Minuten trocknen lassen.
3. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

### Info

Um diese Farbenvielfalt am Teller zu erhalten wurden hier drei verschiedene Kartoffelsorten verwendet. Fast schon magisch, was die Natur alles zaubern kann.

# Kartoffelgnocchi mit Blauschimmelkäse-Sauce

## 2/2 Sauce

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

30 G	Butter
250 G	Blauschimmelkäse
125 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
0,5 TL	Curry (optional)

**Verfasst von:** Rosina Gruber

### Zubereitung

1. Die Butter mit dem Käse bei geringer Hitze schmelzen.
2. Mit Schlagobers aufgießen, heiß werden lassen, würzen, abschmecken, mit den heißen Gnocchi vermischen und wer möchte mit geriebenen Käse/Parmesankäse bestreuen.