



Spinatknödel mit Gorgonzolasauce

Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldgelb anschwitzen.

In der Zwischenzeit die Spinatknödel in ca. 2 lt Salzwasser kochen.

Die Milch dazugeben und erhitzen (nicht kochen)

Den Gorgonzola in kleinere Stücke schneiden und in der Pfanne mit der Milch schmelzen lassen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die gekochten Spinatknödel auf einen Teller geben und mit der Gorgonzolasauce überziehen, sofort servieren.

🕒 15 Min.

👤 2 Pers.

Zutaten:

4 Spinatknödel
1 kl. Zwiebel
50 g Butter
100 ml Milch
80g Gorgonzola
Salz und Pfeffer