



Rohnennknödel mit Gorgonzolasauce und jungen Blattspinat


Zubereitung:


Die Knödel laut Packungsangaben kochen.

Gorgonzola in etwas Milch langsam erwärmen. Nach Belieben mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Kirschtomaten mit Kräutern, Meersalz und etwas Puderzucker kurz in einer Pfanne anschmoren und sautieren.

Fein geschnittene Schalotten in etwas Butter oder Olivenöl anschwitzen. Spinat zugeben, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und dann sofort gemeinsam mit der aufgeschäumten Gorgonzolasauce und den Kirschtomaten servieren.

 25 Min.

 4 Pers.

Zutaten:

8 Rohnennknödel
200–300g Gorgonzola
250–300ml Milch
12 Stück Kirschtomaten
4 Stück Schalotten
2 Hände Spinat
Meersalz und Pfeffer
Puderzucker
Kräuter