



Spinat-Knödel in Gorgonzola Soße

mit gerösteten Walnüssen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Spinat-Knödel in ausreichend Wasser 8-10 Minuten vorkochen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin langsam dünsten.
2. Mit der Sahne aufgießen und erhitzen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und in die warme Sahne geben. Unter Rühren aufkochen lassen, bis sich der Käse vollständig aufgelöst hat und die Soße cremig geworden ist.
3. Sollte die Soße etwas zu dickflüssig werden, einfach noch etwas Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Spinat-Knödel 450g
- 1-2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 300-400g Sahne
- 200g Gorgonzola Dolce
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Walnüsse

