



# Süßkartoffel-Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat Soße

*Süßkartoffel-Gnocchi mit  
Gorgonzola, Spinat und Walnüsse*

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten*

## Zubereitung:

1. Die Gnocchi in einer Pfanne ohne Fett von allen Seiten ca. 7-10 Minuten braten. Anschließend die Walnüsse hinzugeben und kurz mit erhitzen.
2. Mit Milch und Gorgonzola ablöschen und zu einer cremigen Soße eindicken lassen.
3. Würzen mit Salz, Pfeffer, einigen Kräutern und Muskatnuss, kurz vor dem Servieren den Spinat unterheben und zusammenfallen lassen. Dann direkt genießen.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Packungen Settele  
Süßkartoffel-Gnocchi à 400g
- 4 EL Gorgonzola Mild
- 500 ml Milch 1,5 % Fett
- 2 Händevoll Walnüsse
- 200g Babyspinat frisch oder TK
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss und mediterrane Kräuter

