SCHNELLE OFEN-GNOCCHI MIT BRUNNENKRESSE

ZUTATEN (für 4 Personen)

FÜR DIE GNOCCHI

- 400 g Gnocchi (Kühlregal)
- Salz
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Brunnenkresse
- 7 EL Olivenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 250 g Sahne
- 200 g Gorgonzola
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- 50 g geriebener Parmesan
- 80 g Walnusskerne

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 238 kcal
- 6 g Eiweiß
- 19 g Fett
- 11 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Gnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Inzwischen Schalotte und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Brunnenkresse putzen, waschen und von den groben Stielen befreien. 1/3 der Brunnenkresse mit 5 EL Olivenöl, etwas Salz und 1 Knoblauchzehe fein pürieren.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen lassen. Eine Auflaufform mit etwas Öl fetten. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und übrigen Knoblauch darin anschwitzen. Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Hälfte des Gorgonzolas in Würfeln zugeben und darin schmelzen lassen. Restliche Brunnenkresse zugeben und darin zusammenfallen lassen. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gnocchi unter die Brunnenkresse-Soße heben und in die vorbereitete Auflaufform geben. Mit übrigem Gorgonzola in Stücken und dem geriebenen Parmesan bestreuen und im heißen Ofen 15–20 Minuten überbacken.
4. In der Zwischenzeit die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. Ofen-Gnocchi mit dem Brunnenkresse-Püree und den gerösteten Nüssen anrichten und servieren.

Reiser Rät

Man kann die Ofen-Gnocchi auch in einer ofenfesten Pfanne vorbereiten und diese dann direkt in den Ofen stellen.