



## MEIN LIEBLINGSREZEPT 3 VON 12. *Federicas frische Pasta*

### Gnocchi al Castelmagno



#### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 30 Min.

- 900g frische Gnocchi\*
- 200g „El Castel“-Käse\*
- 1 Packung Panna Chef\*  
(italienische Sahne mit 20%-Fettanteil)
- 10g Salz pro Liter Wasser für die Nudeln
- Geriebener Parmesankäse nach Geschmack

\*Zutaten bei Federicas frische Pasta erhältlich

- 1 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und Salz hinzufügen. In der Zwischenzeit den „El Castel“-Käse in kleine Würfel schneiden.
- 2 In einer beschichteten Pfanne die Sahne erhitzen und ca. 200ml kochendes Wasser dazugeben. Die Käsewürfel hineingeben und unter Rühren den Käse schmelzen. Die Käse-Sahne-Sauce sollte cremig werden.
- 3 In das kochende Wasser die Gnocchi hineingeben. Aufgepasst! Die Gnocchi nur kurz kochen: Wenn sie an die Oberfläche aufsteigen, sind sie fertig (etwa 2-3 Minuten).
- 4 Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in die Pfanne mit der Käse-Sahne-Sauce geben. Vorsichtig verrühren.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Parmesan und zerbröckelten Haselnüssen bestreuen.



**Nächstes Rezept im April: Landmetzgerei Kaufmann.**