

## GNOCCHETTI MIT GORGONZOLA UND PISTAZIEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Mischen Sie das Produkt des Gnokki-Menü mit kaltem Wasser gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen und Methoden. Bereiten Sie mit der erhaltenen Mischung die Gniocchil vor und kochen Sie sie in reichlich Salzwasser. In einem Topf die Gorgonzola Grancrema zusammen mit dem Pistazienpesto und etwas Milch auf dem Herd erhitzen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, lassen Sie sie abtropfen und werfen Sie sie in die vorbereitete Sauce. Mit gehackten frischen Pistazien bestreuen und servieren.

### Menù-Zutaten

180 g. Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

1 Kg. Gnokki - PD1

300 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema mit Gorgonzola g.U.) - KF1X

### Zutaten

30g Frische Pistazie

50g Milch

n.B. Salz