

## GNOCHETTI MIT GORGONZOLA UND PISTAZIEN



### 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

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Mischen Sie das Produkt des Gnokki-Menu mit kaltem Wasser gemäß den auf der Packung angegebenen Dosen und Methoden. Bereiten Sie mit der erhaltenen Mischung die Gnocchil 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.