

Rezept

Gratinierte Käse-Gnocchi

Ein Rezept von Gratinierte Käse-Gnocchi, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Sauce

200 g Sahne
Meersalz

100 g Gorgonzola dolce
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi

200 g Ricotta
1 Eigelb (L)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
75 g Mehl

75 g Ziegenfrischkäse
Meersalz
40 g frisch geriebener Parmesan

Außerdem

1/2 Bund Schnittlauch

Mehl zum Arbeiten

25 g frisch geriebener italienischer Käse (z.B. Pecorino, Fontina, Scamorza)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Sahne in einem Topf erhitzen und den Gorgonzola darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.
2. Für die Gnocchi den Ricotta ohne die abgesetzte Flüssigkeit in eine Schüssel geben (ist er sehr feucht, in ein doppelt mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und 15 - 30 Min. abtropfen lassen). Frischkäse, Eigelb, ½ TL Salz, Pfeffer und Parmesan dazugeben, alles mit der Gabel zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mehl zufügen und mit dem Kochlöffel nur so lange untermischen, bis es gerade mit der Masse vermischt ist.
3. Backofen auf 220° (mit Umluft und Grillfunktion) vorheizen, Küchentuch mit Mehl bestäuben. Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben, 1 - 2 EL Teig daraufsetzen und mit gut bemehlten Händen zu einer daumendicken Rolle formen. In 2 ½-3 cm lange Teigkissen schneiden und diese wie sie sind aufs Tuch legen oder vorher zu Knödelchen rollen. Auf diese Weise den Teig zügig verarbeiten, denn er wird immer klebriger.
4. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Darin die Gnocchi 3 - 4 Min. ziehen lassen, bis sie oben schwimmen und gar sind (das Wasser keinesfalls sprudelnd kochen lassen, sonst können die Gnocchi zerfallen!). Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kurz abtropfen lassen, in eine flache Auflaufform (ca. 14 × 24 cm) geben.

5. Gnocchi mit der Gorgonzolasauce übergießen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen (oberes Drittel) in 4 - 5 Min. goldbraun gratinieren. Aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.