



## Gnocchi Gorgonzola

### Für den Feinschmecker

Zutaten (2 Personen)

- 250 g Gnocchi oder andere Pasta
- 3 EL Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 250 ml passierte Tomatensoße
- 1 Päckchen Gorgonzola
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze auslassen.
4. Die passierten Tomaten darüber geben, mischen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Den Gorgonzola unter die heißen Tomaten mengen. Gut verrühren.
6. Pasta und Sauce können getrennt serviert werden. Aber gerne die Pasta bereits vor dem Servieren in die Sauce geben