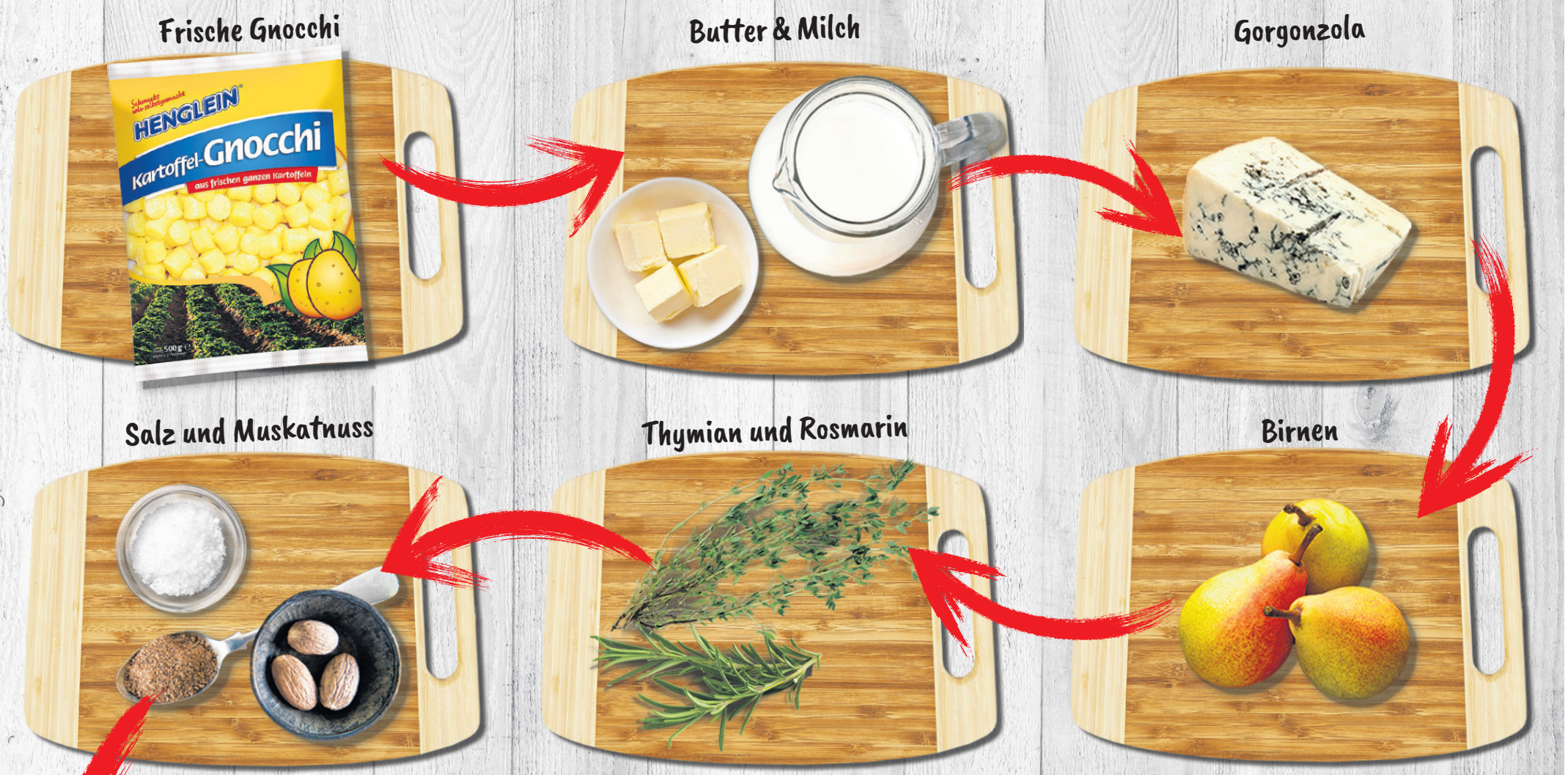
Gnocchi mit Birnen und Gorgonzola

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Im Sommer ist die italienische Küche immer eine besonders feine Sache. Gennaro Contaldo (71) ist der italienische Sparrings-Partner von Jamie Oliver und hat für sein Kochbuch „Pronto“ (Ars Vivendi, 26 Euro) dieses herrlich einfache Rezept genutzt, das trotz üppigen Blauschimmelkäses durch die Süße und Fruchtigkeit von Birnen nicht zu schwer rüberkommt. Fix gemacht schmeckt's der ganzen Familie. Und wenn die größer ist, einfach die doppelte Menge nutzen.

Zutaten — **Portionen: 4**

500 g	frische Gnocchi
3 EL	Butter
200 g	Gorgonzola
5 EL	Milch
2	reife Birne (Sorte Conference)
2	frische Thymianzweige und 4 Rosmarinzweige
Etwas	Muskatnuss und Meersalz



Zubereitung: So wird's gemacht

- Blättchen von den **Thymianzweigen** abzupfen. Die **Birnen** schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und dann in kleine Stücke schneiden.
- Den **Gorgonzola** grob zerkleinern.
- **Wasser** in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Zeitgleich eine große Pfanne auf den Herd stellen. Die **Butter** bei mittlerer Temperatur darin zerlassen.
- Die **Thymianblättchen** und die **Birnenstücke** hinzufügen und unter Rühren 30 Sekunden braten.
- **Gorgonzola-Stücke**, **Milch** und etwas geriebene **Muskatnuss** hinzugeben und gut vermengen, bis der Käse zerschmilzt. Auf niedriger Hitze reduzieren lassen.
- Sobald das Wasser im Topf kocht, die frischen **Gnocchi** zufügen und ein bis zwei Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel **in die cremige Soße geben** und gut unterrühren.
- Das Ganze mit **Meersalz** abschmecken, vom Herd nehmen und mit ein wenig **frisch geriebener Muskatnuss** bestreuen, jede Portion mit einem **Zweig Rosmarin** dekorieren.

Das Küchen-Lexikon

Wenn Edelpilze blau machen

Bei der Herstellung von Blauschimmelkäse werden Edelschimmelpilze wie Penicillium roqueforti und Penicillium glaucum verwendet. Die sind ungiftig, durchziehen den Käse meist aderartig. Die bekanntesten Sorten sind:

- **Danablu:** Halbfester Blauschimmelkäse aus Dänemark, ähnlich dem Roquefort, ist aber aus Kuhmilch.
- **Bleu d'Auvergne:** Kommt aus Frankreich (Regionen Auvergne, Pyrenäen, Limousin und das Languedoc), aus roher und pasteurisierter Kuhmilch.
- **Fourme d'Ambert:** Alte französische Edelschimmelkäsesorte aus der Auvergne, aus Milch des Salers-Rinds hergestellt.
- **Roquefort:** Aus roher Schafmilch, wird rund um das französische Dorf Roquefort-sur-Soulzon hergestellt.
- **Cashel Blue:** Irischer zylindrischer Käse aus Kuhmilch mit gelblicher Farbe.



- **Gorgonzola:** Norditalienischer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, in der Lombardei hergestellt.
- **Cabrales:** Halbfester spanischer Blauschimmel-Schnittkäse aus der nordspanischen Gemeinde Cabrales in Asturien.
- **Blue Stilton:** Englischer Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch.
- **Bavaria blu:** Bekanntester deutscher Blauschimmel aus dem oberbayerischen Waging am See. Kombiniert Camembert und Blauschimmel.

Fotos: iStockphoto/Getty, Hersteller