Spinat-Gnocchi mit Gorgonzola, Salame Rapellino Classico und Mandeln

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 800g Spinat-Gnocchi
- 200g Gorgonzola dolce
- 200ml Sahne
- 20 Scheiben Salame Rapellino Classico
- 4EL Mandelblättchen
- n.b. eine Handvoll junge Spinatblätter
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. In der Zwischenzeit den jungen Spinat waschen und abtropfen lassen.
3. Die Mandeln ohne Würze für 2-3 Minuten in einer kleinen Teflon-Pfanne rösten, bis sie leicht goldbraun sind.
4. Die Salame Rapellino Classico in Würfel schneiden.
5. Den Gorgonzola in Stücke schneiden, zusammen mit der Sahne in eine Pfanne geben.
6. Bei sehr geringer Hitze schmelzen lassen. Häufig umrühren, um eine flüssige und homogene Creme zu erhalten.
7. Sobald das Wasser kocht, salzen und die Gnocchi hineingeben.
8. Wenn sie oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und in die Pfanne mit der Gorgonzolacreme und dem jungen Spinat geben.
9. Für einige Sekunden anbraten und mit der Sauce vermischen.
10. Die Salami hinzugeben, die Pfanne vom Herd nehmen und servieren.

11. Mit etwas Pfeffer und den Mandelblättchen bestreuen.