

# Käse-Gnocchi Gröstl

## Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Gnocchi (als Hauptspeise)
- 500 g Spinatblätter
- 2 Esslöffel Bergbauern Butter
- 400 ml Bergbauern Milch
- 250 g Almsenner Almhüttenkäse
- 200 g Gorgonzola
- Eine Prise Salz, Pfeffer, Muskat und milder Paprika als Pulver



## Zubereitung:

1. Milch erhitzen, Almhüttenkäse reiben und den Gorgonzola zerbröseln. Beide Käse (bis auf ca. 2 EL Almhüttenkäse) in die Milch unter Rühren auflösen.
2. Die 2 Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi darin unter Wenden ca. 2 Minuten goldbraun anbraten und herausnehmen.
3. Die Spinatblätter (bei Tiefkühlware die Blätter gut ausdrücken) in eine Auflaufform geben. Gnocchi darauf verteilen, mit der Käsesoße übergießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Paprikapulver würzen. Mit dem restlichen Almhüttenkäse bestreuen und im heißen Ofen (180 Grad Umluft) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Als Beilage passt wunderbar ein gemischter Salat mit Balsamico und Olivenöl.

**Pinzgauer Geheimtipp:** Die Gnocchi sind auch als Beilage ein Hit und passen sehr gut zu einem Schweine-Lungenbraten. Dann aber nur die Hälfte der oben genannten Menge zubereiten.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch