



Kalbsfiletstreifen mit Gorgonzola-Majoran-Gnocchi

— Kalbsfiletstreifen —

Kalbsfilet in Streifen schneiden, mit **Pfeffer** und **Salz** würzen.

Olivenöl und **Butter** in einer Pfanne erhitzen und etwas **Zitronensaft** hinzugeben. Kalbsfilets scharf anbraten, mit etwas **Weißwein** ablöschen.

— Gnocchi —

Pfanne leicht erhitzen. **Gorgonzola**, **Butter**, **Sahne** und eine Prise **Pfeffer** hineingeben, vermischen und sanft schmelzen lassen. Klümpchen lassen sich leicht mit einem Holzlöffel zerdrücken.

Gnocchi laut Anleitung zubereiten, sanft aus dem Wasser heben und vorsichtig mit der Gorgonzolasauce vermengen.

Mit frischem **Majoran** und geriebenem **Parmesan** servieren.

— 2–3 Portionen —

- 300g Kalbsfilet
- Weißwein
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer
-
- frische Gnocchi (TK)
- 3EL milder Gorgonzola
- 1Bund Majoran
- 6EL Sahne
- Butter
- Parmesan
- Pfeffer