



Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen

Zutaten (2 Personen):
1 Pck. frische Gnocchi
aus dem Kühlregal
250 g Gorgonzola
100 g Walnüsse gehackt
1 Becher Sahne
3 EL Olivenöl
3 EL geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer
Chiliflocken

Zubereitung:

Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Bei schwacher Hitze in einer Pfanne mit dem Olivenöl vorsichtig schmelzen. Langsam und unter ständigem Rühren die Sahne und den Parmesankäse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und je nach Gusto mit Chiliflocken abschmecken.

Die Gnocchi in einer Pfanne langsam anbraten bis sie knusprig sind. Die Gnocchi dann mit der heißen Käsecreme verrühren, die Walnüsse darüber streuen und sofort servieren.

Schmeckt sehr gut und ist sehr sättigend.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

14

Mit viel Tatendrang und Erfahrung sowie zukunftsfähigen Ideen für Hochemmingen und Bad Dürkheim.



Wolfgang Schwier
Jurist und Landgerätee Händler

"2013 bin ich mit meiner kleinen Familie aus Bonn nach Bad Dürkheim - Hochemmingen zurückgekehrt. Sofort haben wir uns in meiner alten Heimat wohl gefühlt. Um für uns und unsere Kinder eine attraktive und lebenswerte Heimat zu bewahren und zu gestalten, möchte ich mich einsetzen."

Mein Motto:

Erkennen - Planen - Gestalten
Bürgernähe - Ansprechpartner sein, verantwortungsvoller Einsatz für Bürger von den Jungen bis zu den Reiferen

Meine Schwerpunkte:

Stärkere Anbindung der Ortsgemeinden an die Kernstadt. Neue Mobilitätskonzepte. Stärkung des Gewerbes und der Wirtschaft. Ausbau der Freizeit-, Kur- und Tourismusentwicklung in der Gesamtstadt. Schaffung einer markanten, typischen Bad Dürkheim Identität (CI) für die Bürger und die Besucher der Stadt.

Jahrgang: 1962

Hobbys: Meine Familie, DIY an Haus und Gerätschaften, alte Traktoren, BALLONfestival

Vereine: Mitglied der Narrenzunft



**Freie
Demokraten**
FDP