

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

Tagliatelle al gorgonzola



Zutaten für vier Personen:

300 g breite Nudeln (Tagliatelle oder Pappardelle)

Salz für das Nudelwasser

Gorgonzolasauce:

200 g Gorgonzola

30 g Butter

150 ml Sahne

50 ml trockener Weißwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Nudeln in großem Topf mit kochendem Salzwasser nach Vorschrift garen. Garprobe machen. Abgießen.

2. Nudeln mit der Sauce vermengen. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Gorgonzolasauce:

1. Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen.

2. Gorgonzola hineinbröseln, auf mäßiger Hitze vorsichtig 2-3 Minuten rühren, bis er geschmolzen ist.

3. Sahne und Wein zugeben.

4. Unter Rühren auf die gewünschte Dicke einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Man kann auch noch Gemüse zugeben: Zucchini, gedünstet in Gemüsebrühe, oder Tiefkühlerbsen passen besonders gut.

Das Bild zeigt eine Mischung mit grünen Tagliatelle.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Nudeln, Käse, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.06.2024