

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Italien

GORGONZOLA-SAUCE



KURZ VORGESTELLT

Ein Stück des Blauschimmelkäses pro Person in etwas Milch langsam zerfließen lassen. Sauce über die Pasta giessen und mit gehackten und gerösteten Baumüssen garnieren. Herrlich einfach! Hier eine Variante mit mehr Zutaten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Gorgonzola	1 dl	Gemüsebouillon
2	Schalotte, fein gehackte	1 TL	Senf
2 EL	Butter	6 EL	Baumüsse, gehackte
1.5 dl	Madeira	1 EL	Petersilie, gehackte
1.8 dl	Rahm	1 EL	Schnittlauch, gehackter

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten fein hacken und in Butter glasig dünsten.
2. Madeira beifügen und auf die Hälfte reduzieren. Rahm dazugießen und 5 Min. köcheln lassen. Baumüsse hacken und leicht rösten.
3. Bouillon zugeben und weiter kochen lassen. Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken, in die Sauce geben und schmelzen lassen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken.
4. Senf und gehackte Kräuter darunterühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Wenn die Sauce nicht gut flüssig ist, etwas Wasser zugeben. Sauce unter die Pasta mischen, einen Moment nachziehen lassen. Pasta mit Baumüssen bestreuen und auf warmen Tellern servieren.

Rezept: swissmilk. In: Tagesanzeiger, 17. 9. 2011 - Foto: compactcook.com