AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Italien

GORGONZOLA-SAUCE



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

KURZ VORGESTELLT

Ein Stück des Blauschimmelkäses pro Person in etwas Milch langsam zerfliessen lassen. Sauce über die Pasta giessen und mit gehackten und gerösteten Baumnüssen 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	Baumnüsse, 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. Baumnüsse 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 darunterrühren 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 Baumnüssen bestreuen und auf warmen Tellern servieren.