



Vorspeise oder Hauptgang

Pasta con Gorgonzola

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1,5 dl Rahm
2 dl Milch
200 gr Gorgonzola
Salbei, frisch oder getrocknet
Streuwürze
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Rahm, Milch sowie Gorgonzola und Salbeiblätter

In einer Pfanne den Rahm und die Milch erhitzen. Den Gorgonzola-Käse in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Salbeiblättern in die erhitzte Milch/Rahmsauce geben.

Unter ständigem Rühren den Käse schmelzen. Nie kochen lassen. Würzen.

Spaghetti oder Nudeln

In separater Pfanne Wasser erhitzen und salzen. Die Spaghettis oder Nudeln «al dente» kochen.

Die Teigwaren in eine grosse Schüssel geben und die Sauce daruntermischen.