

# Maccheroni in Blauschimmelkäse-Sauce



Pasta mit Blauschimmelkäse-Sauce mit Basilikum garniert

Dies ist eines der einfachsten Rezepte für leckere Pasta, das wie auch das Rezept für Spaghetti aglio e olio mit ganz wenigen Zutaten auskommt. Bei der Pasta sollte man eine Sorte wählen, die „saucensüffig“ ist, also viel Sauce aufnehmen und in den Mund transportieren kann, denn das Ganze soll ein richtig schlotziges Gericht sein.

Das Gericht kann auch fast gänzlich auf Gewürze verzichten, denn der Blauschimmelkäse bringt viel Würze und auch Salz in die Sauce. Nur bietet es sich bei Verwendung von Sahne an, ein wenig frischen Muskat über die fertige Sauce zu reiben. Und eventuell ist es dennoch angebracht, vor dem Servieren der Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

Beim Blauschimmelkäse sollte man ein gutes Produkt wählen, eventuell einen guten französischen Käse. Einen deutschen Käse

würde ich nicht empfehlen, aber die Sauce gelingt auch damit. Die Krönung des Ganzen ist es natürlich – wenn man etwas mehr Geld ausgeben will –, an der Frischkäsetheke frischen französischen Roquefort oder italienischen Gorgonzola zu kaufen. Das toppt das Gericht natürlich gänzlich!

**Zutaten (für 2 Personen):**

- 300 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Blauschimmelkäse
- 100 ml Sahne
- 100 ml trockener Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise frischer Muskat
- Butter
- einige Blätter frisches Basilikum

**Zubereitungszeit:** 15 Min.

Auch an der Kürze der Zubereitungszeit und der Beschreibung der Zubereitung sieht man, wie einfach das Rezept gehalten ist.



### Der französische Lys bleu Edelpilzkäse

Die Maccheroni nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten, bis sie glasig sind. Die Sahne hinzugeben. Den Blauschimmel mit der Hand in kleine Stückchen zerbröseln, nach und nach in die Sahne geben und auflösen lassen. Immer gut mit dem Kochlöffel umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Ein wenig frischen Muskat darüber reiben und eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maccheroni in zwei tiefe Pastateller geben, jeweils die Hälfte der Sauce darüber geben und mit etwas kleingeschnittenem Basilikum garnieren.