

Gedrehte Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce



Leckeres Pastagericht mit würziger Sauce

Vor einiger Zeit habe ich ein Pastagericht mit Blauschimmelkäse-Sauce zubereitet. Ich hatte damals einen Lys bleu verwendet. Diesmal bereite ich ein ähnliches Gericht zu, nur habe ich Gorgonzola vorrätig.

Die Zubereitung ist denkbar einfach, man erhitzt Sahne, lässt den Käse darin schmelzen, gibt die gegarte Pasta dazu und vermischt alles.

Würzen ist nicht notwendig, denn der Gorgonzola hat genügend Würze.

Ein einfaches Gericht, quick'n'dirty.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln

- 200 g Gorgonzola
- 50 ml Sahne

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Gorgonzola grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frischem, kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.