

# Penne rigate mit Camembert-Sauce



Mit feiner Camembert-Sauce

Diesmal bereite ich ein einfaches Pasta-Gericht zu.

Als Pasta verwende ich Bio-Penne-Rigate.

Und die Sauce bereite ich aus Camembert zu, für den ich Le Rustique verwende. Und einem Schuss trockenen Weißwein. Le Rustique sollte sehr reif, also sehr flüssig sein. Auf der Website [Le Rustique](#) kann man mehr über diesen vorzüglichen Camembert nachlesen.

Mein Rat: Man kann die Rinde des Le Rustique auch mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pürriergerät fein machen.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Bio-Penne-Rigate
- 2 Le Rustique à 250 g
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Soave
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Le Rustique in grobe Stücke zerteilen. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Le Rustique hinzugeben. Alles gut verrühren und die Rinde des Le Rustique verkleinern.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Camembert-Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.