Pasta mit Gorgonzola-Rucola-Sauce

Hier passen alle Zutaten wunderbar zusammen: Rezept für Pasta mit Gorgonzola-Rucola-Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 EL	Butter
100 g	Gorgonzola
150 g	Rucola
500 g	Nudeln (nach Belieben)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pasta mit Gorgonzola-Rucola-Sauce zu Beginn einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsanleitung al dente garen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Rucola waschen, einen Teil klein hacken, die übrigen Blätter für die Dekoration verwenden. die Butter in eine Pfanne mit hohem Rand geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Den Gorgonzola einbröckeln und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

3. Die gehackten Rucolablätter unter die Gorgonzolasauce rühren, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce zu trocken sein, ein wenig Nudelwasser unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen, Deckel aufsetzen.

4. Nach der Garzeit die abgetropften Nudeln unter die Sauce in der Pfanne mischen, noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Rucolablättern dekorieren.

Tipp

Die Pasta mit Gorgonzola-Rucola-Sauce schmeckt auch mit frischem Schnittlauch oder Petersilie, als Beilage bietet sich ein bunter Salat an.