Nudeln mit Erbsensauce und Gorgonzola

Rezept für ein schnelles Mittagessen mit dem gewissen Etwas gesucht? Bitteschön: Nudeln mit Erbsensauce und Gorgonzola in feincremiger Sauce.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Nudeln
1 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
220 g	Erbsen (tiefgekühlte)
100 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Schlagobers
60 g	Gorgonzola
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Erbsensauce und Gorgonzola als erstes einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung kochen (je nach Sorte 6 bis 12 Minuten). 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der tiefgekühlten Erbsen zufügen und mitgaren lassen. Nudeln und Erbsen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Knoblauch und Zwiebel pellen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anrösten. Die verbliebenen Tiefkühlerbsen mit in die Pfanne rühren und einige Minuten dünsten.

3. Mit Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen. Bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die abgetropften Nudeln und Erbsen unter die Sauce mischen. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit den Käsewürfeln bestreuen.

Tipp

Die Nudeln mit Erbsensauce und Gorgonzola kann man auch mit anderen Käsesorten zubereiten.