

Pasta mit Gorgonzola-Bärlauch-Sauce

Ein tolles Rezept für Pasta mit Gorgonzola-Bärlauch-Sauce, das am besten mit frischen selbstgemachten Nudeln schmeckt. Wenn es schnell gehen muss, dürfen es auch fertige sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,4 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für den Pasta-Teig

300 g	Mehl
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eigelb
5 g	Salz
15 g	Olivenöl
1 Spritzer	Wasser

Für die Sauce

1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Cicorino-Blätter
1 Handvoll	Bärlauch
4 Stk.	Radieschen
120 g	Gorgonzola
200 ml	Schlagobers
1 Schuss	Weißwein

Zubereitung

1. Für Pasta mit Gorgonzola-Bärlauch-Sauce zuerst die Pasta selbst machen. Dazu Mehl, Eier, Eigelb, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig zusammen kneten. Diesen dann zu einer Kugel formen und im Kühlschrank für mindestens 5 – 6 Stunden kaltstellen.
2. Danach den Teig durch die Pasta Maschine drehen, bis deine Dicke von ungefähr 7mm erreicht ist. In Form von Bandnudeln den Teig schneiden.
3. Einen Topf mit ausreichend Salzwasser aufkochen und die Tagliatelle sofort kochen. Die Nudeln schwimmen oben, wenn sie fertig sind, wenn sie in das kochende Wasser eingelegt werden. Kommen die Bandnudeln nach oben, diese mit einer Schaumkelle abschöpfen und im Sieb kalt abschrecken. Von dem Pasta Wasser ein bisschen was zur Seite stellen.
4. Für die Sauce die Zwiebel abziehen und fein hacken. Radieschen, Cicorino-Blätter und Bärlauch abwaschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Die Radieschen zur Seite stellen, wird für die Deko später benötigt.
5. Nun die Zwiebel in einer kleinen beschichteten Pfanne mit Olivenöl andünsten und mit Weißwein ablöschen. Gorgonzola aufbröseln und genauso wie den Schlagobers, zugeben. Es soll eine sämige Sauce entstehen. Ist die Sauce zu dick ein wenig Nudelwasser hinzugeben. Das Ganze dann mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen.
6. Kurz vor dem Servieren Cicorino- und Bärlauchstreifen zugeben. Gut umrühren und noch mal kurz aufkochen lassen. Die Nudeln mit der Sauce vermengen und heiß servieren.

Tipp

Sehr lecker zur den Pasta mit Gorgonzola-Bärlauch-Sauce schmeckt ein frischer Blattsalat der Saison. Aber auch Tomatensalat passt einfach prima.