



Hauptgang

Makkaroni mit Gorgonzolasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr	Makkaroni
	Salz
	etwas Olivenöl
1	Salbeiblatt
150-200 gr	Gorgonzola
50 gr	Butter
2.5 dl	Rahm
	Weisser Pfeffer aus der Mühle
50 gr	Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Makkaroni	In reichlich kochendem Salzwasser, mit einigen Tropfen Olivenöl und dem Salbeiblatt, bissfest garen.
Gorgonzola	Würfeln (oder in kleine Stücke teilen). In grosser Pfanne Butter schmelzen lassen. Die Gorgonzolawürfel dazugeben und bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Unter ständigem Rühren Rahm zugiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 5 Minuten eindicken lassen, bis eine sämige Crème entsteht, eventuell mit etwas Nudelwasser verdünnen und 1-2 EL Parmesan untermischen.
Makkaroni	Die Makkaroni nach dem garen abgiessen und gut abtropfen lassen. In der Pfanne mit der Sauce gut durchmischen und in eine vorgeheizte Schüssel geben sofort servieren. Den restlichen Parmesan dazureichen.