

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Penne mit Rüblicrème und Taleggio Sauce

ZUTATEN:

200 g	Rüebli / Karotten
1 Stk.	Eschalotte
etwas	Olivenöl
¼ DL	Gemüsebouillon
etwas	Salz und Pfeffer

ZUTATEN:

100 g	Taleggio
1.5 DL	Vollrahm
50 g	Mascarpone
etwas	Salz und Pfeffer
ca. 50-80g	Lumachine pro Person
evtl.	Trüffel zur Garnitur

ZUBEREITUNG

Die Rüebli mit den Zwiebeln in Olivenöl kurz anrösten und mit der Bouillon ablöschen und bis weich köcheln lassen. Pürieren, salzen und Pfeffern.

Den Taleggio entrinden und in dünne Würfel schneiden. Mit Rahm und Mascarpone in einem Topf langsam erhitzen bis der Taleggio geschmolzen ist.

Die Pasta in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Kurz in der Pfanne mit der Rüblicreme und Nudelwasser ansautieren.

Etwas Taleggio Sauce in einen tiefen Teller geben und in die Mitte die gewürzte Pasta darauf anrichten. Evtl. mit etwas Trüffelspänen garnieren. En guete ☺.