

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PASTA MIT MANGOLD UND GORGONZOLA

Zutaten:

Ca. 300 g	Pasta nach Wahl
700 G	Mangold, rot
1 Stk.	Schalotte
1 Stück	Knoblauch
2.5 DL	Vollrahm / Sahne
100g	Gorgonzola
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz, Pfeffer, Muskat
1 TL	Rosa Pfefferbeeren
1 DL	Weisswein

ZUBEREITUNG

Den roten Mangold putzen. Stiele 5 mm breit stückeln, Blätter grob schneiden.

1 Schalotte und 1 Knoblauchzehe würfeln, in 2 El Öl andünsten. Stiele darin kurz anbraten.

Blätter, 100 ml Weisswein und 250 ml Vollrahm zugeben, kurz aufkochen.

2 Minuten leise köcheln. 100 g zerbröselten Gorgonzola einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sauce mit Pasta mischen und mit 1 TL zerstoßenen rosa Pfefferbeeren bestreut servieren.