heute gibt es...

Gratinierte Pasta mit Gorgonzola

Zutaten: (für 2 Personen)

- 160g kurze Pasta z.B. Fusilli oder Rigatoni
- 150g Gorgonzola dolce
- 25ml Milch
- 25g geriebener Parmesan
- 10g Nüsse deiner Wahl z.B. Walnüsse

Zubereitung:

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Nüsse hacken und beiseite stellen. Nebenher den Gorgonzola in Würfel schneiden und gemeinsam mit der Milch in einer Pfanne unter Rühren schmelzen. Danach noch 2-3 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Den Backofen auf 250°C (Grillfunktion) stellen. Die fertigen Nudeln zur Käsesoße in die Pfanne dazugeben und alles gut mischen.
3. Nun die Pasta in eine Auflaufform füllen, mit Parmesan bestreuen und die Nüsse darauf verteilen. Für ca. 5 Minuten – bzw. bis der Käse goldbraun ist – gratinieren.

Tipps:

- Serviere die Pasta am besten warm, damit der Gorgonzola noch schön cremig ist.
- Du magst den italienischen Blauschimmelkäse nicht? Kein Problem: Ersetze diesen ganz einfach durch einen anderen Weichkäse wie Camembert oder Brie.