## heute gibt es...
# Pasta alla crema di Gorgonzola

**<u>Zutaten</u>: (2 Personen)**

- 250g Pasta (z.B. Penne oder Farfalle)
- 80g Gorgonzola
- 180g Panna da cucina (alternativ normale Sahne)
- ½ Schalotte
- 15-20 Blätter Salbei
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

**<u>Zubereitung</u>:**

1. In einem Topf Salzwasser für die Nudeln zum Kochen bringen und die Nudeln darin al dente kochen.
2. Währenddessen die Sahne, den gewürfelten Gorgonzola und etwas gemahlenen Pfeffer in einen kleineren Topf geben und bei schwacher Flamme unter Rühren den Käse zum Schmelzen bringen.
3. In der Zwischenzeit die Schalotte fein würfeln und die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.
4. Die Schalottenwürfel sobald der Käse geschmolzen ist unter die Gorgonzolasoße unterrühren und die Soße noch kurz für 2 Minuten – immer noch bei schwacher Flamme – auf der Herdplatte lassen. Anschließend von der Herdplatte nehmen, mit Salz abschmecken und beiseitestellen.
5. Die al dente gekochte Pasta gut abtropfen und zurück in den nun leeren Topf geben.
6. Nun die Soße und die Salbeistreifen dazugeben, alles gut vermengen und warm servieren. Nach Wunsch mit geschnittenen Salbeiblättern garnieren.