Rezept

Gemüsenudeln mit Gorgonzola

Ein Rezept von Gemüsenudeln mit Gorgonzola, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** kleiner Zucchino
- **6** Salbeiblätter
- Salz
- **125 ml** Milch
- Pfeffer
- **1** Möhre
- **1 EL** Butter
- **250 g** frische Bandnudeln (Kühltheke selbst gemacht)
- **80 g** Sahnegorgonzola
- frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchino waschen, putzen und in bandnudelförmige Streifen schneiden. Dazu den Zucchino ein- bis zweimal bis zur Mitte längs einschneiden und dann mit dem Sparschäler dünne, lange Streifen abhobeln. Anschließend den Zucchino wenden, wieder längs einschneiden und weitere Streifen abhobeln. Möhre mit dem Sparschäler schälen und ebensolche Gemüsestreifen daraus machen.

2. Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Salbeistreifen darin ca. 1 Min. braten. Beiseitestellen.

3. In einem Topf 2,5 l Wasser aufkochen lassen, 2 ½ TL Salz, Nudeln und Gemüsestreifen hineingeben, einmal umrühren und in 2 - 4 Min. bissfest kochen, dabei Packungsangabe der Nudeln beachten.

4. Inzwischen Milch und Gorgonzola in einem Topf erwärmen und rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Die Nudel-Gemüse-Mischung in ein Sieb abgießen und ca. ½ Min. abtropfen lassen. Auf zwei Teller verteilen. Sauce und Salbei daraufgeben.