Rezept

Lauch-Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Lauch-Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, am 27.04.2024

Zutaten

1 dicke Stange	Lauch
	Salz
1 EL	Olivenöl
1/8 l	Weißwein oder Gemüsebrühe
75 g	Gorgonzola
2 EL	Pinienkerne
200 g	Tagliatelle
1	Zwiebel
1 TL	Mehl
75 g	fettarmer Frischkäse
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Lauch waschen, putzen und längs in schmale Streifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, für die letzten 3 Min. den Lauch dazugeben.

2. Zwiebel schälen, klein würfeln und in Olivenöl glasig anbraten. Mehl darüberstäuben, mit Wein oder Brühe ablöschen. Frischkäse und Gorgonzola zugeben, bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

3. Nudeln und Lauch abtropfen lassen, mit der Gorgonzolasauce mischen. Pinienkerne rösten und aufstreuen.