Rezept

Pasta quattro formaggi

Ein Rezept von Pasta quattro formaggi, am 03.05.2024

Zutaten

1	rote Zwiebel
2 Stängel	Salbei
1 EL	Mehl
40 g	Parmesan (am Stück)
60 g	Gorgonzola
geriebene	geriebene frisch geriebene Muskatnuss
	Pfeffer
	Rotweinessig
2 Zehen	Knoblauch
3 EL	Butter
300 ml	Milch
100 g	Greyerzer
50 g	Frischkäse
	Salz
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Salbei waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Salbei darin anbraten. Das Mehl darüberstäuben und kurz mit anschwitzen. Nach und nach die Milch unter Rühren dazugießen und die Sauce ca. 8 Min. einköcheln lassen.

2. Inzwischen den Parmesan und den Greyerzer reiben. Den Gorgonzola klein schneiden. Die vorbereiteten Käsesorten bei schwacher Hitze mit dem Frischkäse unter Rühren in der Mehlschwitze schmelzen lassen. Mit Muskatnuss würzen und mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und einigen Tropfen Essig abschmecken. Nach Belieben noch etwas Milch dazugießen. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Tagliatelle, Penne, Tortellini oder Spätzle) auf Teller verteilen und die Sauce darübergießen. Nach Belieben Pfeffer grob darübermahlen.