Rezept

Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Salbei

Ein Rezept von Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Salbei, am 29.05.2025

Zutaten

100 g	rote Bandnudeln
4-6	Salbeiblätter
100 ml	Milch (1,5 % Fett)
	Pfeffer
	Salz
50 g	Gorgonzola
1 TL	Butter
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen.

2. Inzwischen die Salbeiblätter waschen und trockentupfen. Den Gorgonzola klein schneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen, den Käse zufügen und bei schwacher Hitze schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Sauce cremig einköcheln lassen.

3. Die Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Gorgonzolasauce mit wenig Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Mit der Sauce vermischen, in einem tiefen Teller anrichten und mit den Salbeiblättern bestreuen.