

Rezept

Fettuccine mit Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Fettuccine mit Gorgonzolasauce, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Fettuccine	Salz
2 Frühlingszwiebeln	100 g Cocktailtomaten
1/2 Bund Basilikum	100 g Gorgonzola
1 EL Olivenöl	100 g Sahne
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Fettuccine in 3 1/2 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schmale Röllchen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und streifig schneiden.
2. Die Fettuccine in ein Sieb abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln gut abtropfen lassen und wieder in den Topf schütten. Zugedeckt warm halten.
3. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. dünsten. Gorgonzola, Sahne und 3 EL Nudelkochwasser untermischen. Den Käse bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
4. Die Tomaten und das Basilikum in die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Nudeln servieren.