

## Rezept

# Kakaonudeln mit Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Kakaonudeln mit Gorgonzolasauce, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Mehl aus Hartweizengrieß	<b>2</b> gestrichene EL ungesüßtes Kakaopulver
<b>1</b> gestrichener TL Salz	<b>3</b> Eier
<b>1 EL</b> Olivenöl	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> kleines Bund Petersilie	<b>250 g</b> Gorgonzola (je nach Geschmack mild oder würzig)
<b>250 g</b> Sahne	<b>100 ml</b> Milch
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Kakao und Salz gründlich mischen. Eier und Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und etwa 30 Min. ruhen lassen.
2. Vom Teig Stücke abnehmen (den Rest im Küchentuch lassen, damit er nicht trocken wird) und in der Nudelmaschine oder mit der Nudelrolle zu dünnen Platten ausrollen. Die Platten mit Mehl bestäuben und in der Nudelmaschine oder mit einem langen Messer zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln mit den Händen auflockern und auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten.
3. Für die Sauce die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Den Käse mit der weichen Rinde in kleine Würfel schneiden.
4. Für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Sahne mit der Milch in einer Pfanne kräftig aufkochen lassen. Die Nudeln ins Wasser geben und etwa 3 Min. kochen.
5. Die Sahnemilch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und mit Käse und Petersilie in die Pfanne zur Sahne geben. Alles kurz vermischen und in vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passt perfekt ein junger fruchtiger Nebbiolo oder ein Dolcetto.