

Rezept

Pasta mit Fünf Käsesorten

Ein Rezept von Pasta mit Fünf Käsesorten, am 09.06.2026

Zutaten

50 g Fontina	50 g Greyerzer
50 g Emmentaler	50 g Ricotta
50 g Gorgonzola	100 g Butter
3-4 EL Sahne oder Milch	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	400 g Farfalle
1 EL gehackte Petersilie	3-4 EL geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Die harten Käsesorten reiben, die weichen mit einer Gabel zerdrücken.

2. In einem Topf die Butter zerlassen, den gesamten Käse hineingeben und unter Rühren schmelzen. Dabei etwas Sahne oder Milch zugießen – es soll eine dickflüssige Sauce entstehen. Diese mit (wenig) Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

3. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen (etwas Kochwasser auffangen). Nudeln abtropfen lassen und mit der Käsesauce vermengen, falls nötig, etwas Kochwasser hinzufügen.

4. Die Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Petersilie und Parmesan bestreuen.