

Rezept

Pasta quattro formaggi

Ein Rezept von Pasta quattro formaggi, am 28.05.2023

Zutaten

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

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.