Spaghetti mit 4-Käse-Soße

Nudel-Gerichte » Spaghetti&Linguine

Zutaten (4 Personen)

» 400g Spaghetti
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 4 Lauchzwiebel(n)
» 2 EL Olivenöl
» 300ml Instant-Gemüse-Brühe
» 200ml Schlagsahne
» Muskat
» Cayennepfeffer
» 2 EL Stärke
» 100g Gorgonzola
» 70g Parmesan
» 50g Pecorino
» 100g Ricotta
» Majoran

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Spaghetti in ausreichend Salzwasser bissfest garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Für die Soße die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel sowie Lauchzwiebeln darin anschwitzen.

3. Die Gemüsebrühe und die Sahne angießen. Die Soße aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Mit der angerührten Speisestärke leicht binden.

4. Den Gorgonzola klein schneiden, den Parmesan und den Pecorino fein reiben. Gorgonzola, 50g Parmesan, Pecorino und Ricotta in die Soße rühren und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

5. Die Spaghetti in die Soße geben, durchschwenken, erhitzen und nochmals kräftig nachwürzen. Alles dekorativ auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen. Majoran abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Zweigen zupfen. Die Pasta damit garnieren und sofort servieren.

Nährwerte: 840kcal/E32g/F43g/KH81g pro Portion

angelegt am: 16.08.2004 Rezept-Nr: 1213

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke