

Gorgonzola-Nudeln mit Spargel

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Spargel (grün)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 1 Zwiebel(n)
- » 3 EL Butter/Margarine
- » 3 EL Mehl
- » 125g Schlagsahne
- » 350g Bandnudeln
- » 125g Gorgonzola
- » 1-2 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » Kerbel

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen schräg in breite Stücke schneiden. In ca. 600ml kochendem, leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker ca. 5min zugedeckt garen. Abtropfen lassen, Spargelfond dabei auffangen.

2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl zufügen, kurz anschwitzen und mit ½l Spargelfond unter Rühren ablöschen. Sahne zugießen, aufkochen und ca. 5min köcheln lassen.

3. Inzwischen Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 7-8min bissfest garen. Gorgonzola in Würfel schneiden, in die Soße geben und unter Rühren darin schmelzen. Soße mit Pfeffer und Brühe abschmecken.

4. Spargelstücke in die Gorgonzola-Soße geben, darin erwärmen. Nudeln abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Gorgonzola-Soße unter die Nudeln mischen und auf Tellern anrichten. Restliche Soße darübergießen und mit Kerbelblättchen garnieren.

Nährwerte: 590kcal/E19g/F26g/KH70g pro Portion

angelegt am: 22.05.2006

Rezept-Nr: 2018

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