

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Tagliatelle
- 1 kleines Stück Butter
- 1 Zwiebel
- 1/8l Weißwein
- 250 g Mascarpone
- 200 g Gorgonzola
- 1 EL gehackte Walnüsse
- Salz
- Pfeffer

zum Garnieren:

- Parmesan
- gehackte Walnüsse
- blaue Weintrauben

Zubereitung:

Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Gorgonzola entrinden und in kleine Stücke schneiden. Die geschälte, kleingehackte Zwiebel in Butter andünsten, mit Weißwein aufgießen. Käsestücke zur Zwiebel-Wein-Mischung geben und schmelzen lassen. Mascarpone und gehackte Walnüsse unterrühren, kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan bestreuen und mit Weintrauben und Walnüssen garnieren.