

Grüne Tortellini in Weißwein - Gorgonzola - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2	Bund Rucola (L)
	Salz
2	Essl. Olivenöl
100	ml Weißwein
200	Gramm Sahnegorgonzola (L)
250	ml Milch
1 gestr. EL	Mehl
	Pfeffer aus der Mühle
500	Gramm Frische grüne Tortellini
200	Gramm Rispetomaten (L)
	Grob gemahlener bunter Pfeffer

Anleitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, zum Weißwein geben und unter Rühren schmelzen lassen. Milch und Mehl klümpchenfrei verrühren, das Ganze in die Käsesauce rühren, salzen, pfeffern und etwa 2 Minuten kochen lassen.

Die Tortellini in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben und nach Packungsanleitung gar ziehen lassen. Während die Tortellini kochen, die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tortellini in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Tortellini mit der Käsesauce, den Tomaten und dem Rucola dekorativ in Serviertellern anrichten und noch heiß servieren.