

Nudeln mit Gorgonzolasahnesauce

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Frische Tortellini
300	Gramm	Gorgonzola
250	ml	Sahne
		Zucker
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen

Anleitung:

Von dem Gorgonzola die Rinde entfernen und in kleine Stücke schneiden. Den Käse in einen Topf geben und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Dann mit und mit die Sahne unter Rühren zugeben. Bei Bedarf die Sauce etwas andicken (ist m.E. nicht notwendig). Etwas Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit die Nudeln al dente kochen und unter die Sauce mischen.