

## Hacker - Pasta

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

*FUER 1 HUNGRIGE PERSON*

---

250	Gramm	Tagliatelle (am besten die von Steffi)
100	Gramm	Mittelreifer Gorgonzola
2		Knoblauchzehen (kann auch Nur einer sein)
1/2	Becher	Sahne (125 gr.) Olivenoel
1	klein.	Zweig Rosmarin Sherry (trocken)
1	Teel.	Kurkuma (Gelbwurz) nur fuer Die Farbe Salz Pfeffer (weiss)

### Anleitung:

Pfanne mit ca. 3 El. Olivenoel erhitzen und feingehakten oder Besser zerdrueckten Knoblauch leicht anduensten. Gorgonzola In kleinere Stuecke schneiden und in die Pfanne geben. Vorsichtig Erhitzen bis er zerloffen ist. Einen Schuss Sherry und den Rosmarin Zugeben. Jetzt wird es Zeit die Tagliatelle in einen Topf mit Wasser (Salz und einen Tropfen Oel nicht vergessen) zu geben. Der Kurkuma Wird nun in die Pfanne gegeben und alles mit wenig Salz (Gorgonzola Ist recht kraeftig) und Pfeffer abgeschmeckt. Den Rosmarinzweig Herausnehmen und die Sahne hinzugiessen. Tagliatelle in ein Sieb Giessen (vorher checken ob sie al dente sind) und mit kaltem Wasser Abschrecken. Sauce und Nudeln in einen Topf geben und gut umruehren 2 min. auf Kleiner Hitze, unter ruehren weitergaren -Fertig. Dazu ein kaltes Beck's oder einen trockenen Rotwein

Zubereitungszeit ca. 14 Minuten