

Paglia E Fieno

Kategorien: Nudeln, Sauce, Land, Italien

Zutaten für: 2 Portionen

250 Frische weiße und grüne
Schmale Bandnudeln (aus
Dem Kühlregal; ersatzweise
Getrocknete)
Salz

FÜR DIE SOSSE

1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Olivenöl
1		Mehl
1/2	Pack.	Schlagsahne (100 g)
75	ml	Milch
75		Gorgonzola-Käse
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Muskatnuss

Anleitung:

Weiß und grüne Nudeln Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bißfest kochen (frische Nudeln haben eine sehr kurze Garzeit, dann lieber die Sosse zuerst zubereiten). Nudeln auf einem Sieb abgießen und mit warmem Wasser abspülen.

In der Zwischenzeit für die Sosse Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im heißen Öl glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und verrühren. Sahne und Milch dazugießen und aufkochen. Gorgonzola-Käse hineinbröckeln und in der heißen Sosse schmelzen lassen. Sosse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken.

Nudeln auf vorgewärmte Teller geben und die Soße darübergießen (pro Portion ca. 81 5 Kalorien, 37 g Fett).