

Rissoni mit Karamelierten Zwiebeln und Blauschimmelkäs

Kategorien: Nudeln, Gemüse, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

| | |
|-----|-----------------------------------|
| 500 | Rissoni (Risone) |
| 30 | Butter |
| 3 | Olivenöl |
| 4 | Zwiebeln; in Ringe Geschnitten |
| 180 | Blauschimmelkäse |
| 100 | Mascarpone |
| 140 | Blattspinat; gehackt |

Anleitung:

Die Rissoni in einem großen Topf mit sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Gut abtropfen und wieder in den Topf geben. Unterdessen die Butter und das Olivenöl in einer großen gusseisernen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln bei Niedrighitze 20-30 Minuten goldbraun karamelisieren. Mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und auf Küchentrepp abtropfen. Den Blauschimmelkäse mit dem Mascarpone und den Zwiebeln in einer Schüssel verrühren. Die Käsemasse mit dem Spinat an die Pasta geben und vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und servieren.