

Schnelle Nudelsauce mit Sellerie und Blauschimmelkäse

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

4	Stangen	Staudensellerie
150	Gramm	Blauschimmelkäse (Cambozola, wer's mild mag, Sonst Gorgonzola)
	Etwas	Wasser

Anleitung:

Den Staudensellerie in kleine Stücke schneiden und in wenig kochendem Wasser (nur Topfboden bedecken) OHNE Salz 5 Min garen. Vom Cambozola (oder Gorgonzola, wenn man's deftiger mag) die Rinde abschneiden und den Käse in Stücken zum Sellerie geben, bis der Käse geschmolzen ist. Sehr lecker zu Farfalle - Nudeln.

Zubereitungszeit: 10 Min. Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe