

Pastashop24.de

Le Casarecce mit Gorgonzolasauce

Zutaten für 2-3 Personen:

250g Pasta Le Casarecce
150g gekochter Schinken
150ml Sahne
1 EL Schmand
150g Cambozola oder Gorgonzola
(Blauschimmelkäse)
etwas Butter
frische glatte Petersilie



Zubereitung:

Die Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und etwas Salzwasser auffangen.

Schinken klein schneiden und mit etwas Butter in der Pfanne anschwitzen. Sahne und Schmand dazugeben. Gorgonzola in Stücke schneiden und unterrühren. Bei leichter Hitze schmelzen und einköcheln lassen. Ein bis zwei Esslöffel aufgefangenes Salzwasser dazugeben und nochmals einköcheln lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen. Vorsicht mit Salz - der Käse ist salzig!

Pasta unter die Sauce heben und gut vermengen. Mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Frische Champignons mit Frühlingszwiebeln anbraten und dazugeben bzw. unter die Sauce heben.