

Pastashop24.de

Conchiglie alla Gorgonzola Muschelnudeln mit Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

500g Muschelnudeln
2 Schalotten
Olivenöl
150g reifer Gorgonzola
200g Sahne
Ein Schuss Sherry
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
etwas geriebenen Parmesan



Zubereitung:

Die Nudeln in Salzwasser (ideal: grobes Meersalz) al dente kochen.

Schalotten klein hacken, in Olivenöl andünsten und mit der Sahne ablöschen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen lassen. Wenn die Sauce eine sämige Konsistenz erhalten hat, mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Sauce darüber geben. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.