

Gorgonzolasoße

Eine „Geschmacksbombe“ –
einfach und schnell zubereitet

Zutaten | für 4 Personen

ca. 400 g Gorgonzola
100 ml süße Sahne
ca. 200 g würzige Tomaten
2 – 3 frische Knoblauchzehen
1 guten EL Olivenöl (alternativ 1 EL neutrales Öl)
1 kleine Zitrone
Muskatnuss, Pfeffer
Pfanne mit hohem Rand, da später die Nudeln
dazugegeben werden

Tomaten schälen (wie üblich über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, ein paar Minuten warten und dann kann die Schale ganz einfach abgestreift werden. Knoblauch klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mäßig erhitzen und Knoblauch leicht andünsten.

Tomaten dazugeben und mit dem Knoblauch weiter köcheln lassen. Die Tomaten dürfen ruhig zerfallen. Temperatur in der Pfanne zurücknehmen, bevor der Käse dazugegeben wird.

Den Käse in etwas weniger als fingerdicke Scheiben über die Tomaten/Knoblauch Masse verteilen und langsam bei kleiner Flamme schmelzen lassen, damit sich keine Klumpen bilden. Nachdem der Käse geschmolzen ist, mit einem Schneebesen umrühren. Muskat nach Geschmack dazuraspeln. Je nachdem, wie die Schärfe der Käsesoße wirkt oder wie man es wünscht, süße Sahne einteilen oder ganz dazugeben und alles verrühren. Das Gleiche gilt für die Zitrone – je nach Gusto alles oder ein Teil der Zitrone in die Pfanne ausdrücken. Mit dem Pfeffer abschmecken. Fertig!

Ich mag es gerne mit sehr feinen Nudeln (die mit rau-er Oberfläche), die ich zunächst „sehr al dente“ koche. Abseihen, nicht zu lange warten, kein kaltes Wasser zum Abschrecken verwenden, dann im Ganzen zu der Soße, die bei mäßiger Hitze warm gehalten wird, in die Pfanne geben. Die Pasta in der warmen Soße ruhig eine Zeit lang genüsslich „baden“ lassen, und den Geschmack ziehen lassen. Deswegen sollten die Nudeln auch nicht zu sehr gekocht sein, sondern ruhig etwas mehr Biss haben, als man Sie sonst gewohnt ist vorzubereiten.

Wenn man vorher schon den Eindruck hat, die Soße sei zu sämig, dann kann man vom Nudelwasser eine kleine Kelle voll dazugeben. Muss man ausprobieren, denn in der Regel reicht es, wenn man die Nudeln sofort nach dem Seihen direkt in die Soße dazugibt. Ordentlich umrühren, damit

alle Nudeln etwas von der Soße haben – und dann auf vorgewärmten Tellern servieren. Vorzugsweise kann das Ergebnis mit einigen Basilikumblättern garniert werden.

Was ich auch probierte: Süße Hefemilchweck! In fingerdicke Scheiben schneiden und entweder in heißer Butter in der Pfanne anrösten oder im Toaster toasten. Die Süße der Wecklen und die sanfte Schärfe der Soße harmonieren wunderbar! Dazu tunkt man die Scheiben einfach in die Soße... und genießt. Mega!

Ein italienischer Chardonnay passt sehr gut dazu. Ein nicht zu trockener Spätburgunder Weißherbst unterstützt den Wohlgenuss ebenso.

Guten Appetit!

Unser Kunde und Hobbykoch Michael Pappert ist ein großer Fan unserer Käsetheke. Wir freuen uns über seine Besuche in unserem Reformhaus, denn meist nimmt es sich ein wenig Zeit, um einen der köstlichen Käse zu probieren und berichtet uns begeistert von seinen neuesten Küchenkreationen. So geschah es auch mit dem Rezept zu dieser köstlichen Gorgonzolasoße. Auf unseren Wunsch hin, schickte er uns das Rezept zu. Wir möchten das Rezept mit unseren Kundinnen und Kunden teilen... und so war die Idee der Kundenrezepte geboren. **e z e e o n n e n n e n**

