



DIE NUDELMANUFAKTUR
HUBER

Gorgonzolasauce mit Brokkoli

Zutaten (ca. 4 Personen)

400g Brokkoliröschen
300g Nudeln (Hörnchen groß)
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel
125ml Sahne
200g Gorgonzola
Muskat
1 Kästchen Kresse
50g Mandeln (Mandelstifte)



Zubereitung:

Die Brokkoliröschen in reichlich kochendem Salzwasser etwa 2-3 Minuten blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.

Das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel schälen und würfeln und im Olivenöl andünsten. Mit der Sahne ablöschen und aufkochen. Den Gorgonzola würfeln und hinzufügen und bei milder Hitze schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Brokkoli dazugeben und alles vorsichtig erwärmen.

Die Nudeln im Salzwasser gar kochen, abgießen, beiseite stellen und warm halten.

Die Kresse vom Beet schneiden und waschen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kresse und geröstete Mandelstifte über die Nudeln mit der Sauce geben.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.