

Fioricelli mit Gorgonzolasauce

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

ca. 300 g Fioricelli

Sauce

1 Becher Vollrahm (= ca. 180 g)

ca. 100 g Gorgonzola

wenig Salz

schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Die Fioricelli in kochendes gesalzenes Wasser geben, ca. 18 Minuten kochen

Vollrahm in einer Pfanne aufkochen und den Gorgonzola dazugeben. Langsam köcheln lassen, bis der Käse zerflissen ist, würzen und abschmecken, warm halten, bis die Teigwaren al dente sind.

Anrichten:

Fioricelli auf 2 Teller geben und mit der Sauce übergiessen.

Dazu passt grüner Salat oder Tomatensalat mit Mozzarella

