

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Gorgonzolasoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gorgonzola, Mehlspeisen, Nudeln, Rinderfilet

1	Porree	100 g	Gorgonzola-Käse
1	kleine Zwiebel		Salz
1	Butter oder Margarine		weißer Pfeffer
1	Mehl		etwas Zitronensaft
1/4	Milch	250 g	dünne Bandnudeln
1	Dose/n Schlagsahne 200 g		Dillfähnchen zum Garnieren

Porree Putzen, der Länge nach halbieren, waschen und in lange dünne Streifen schneiden. Beiseite legen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Fett im Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten.

Mehl zufügen und anschwitzen. Mit Milch und Sahne unter Rühren ablöschen. Gut durchkochen lassen.

Gorgonzola zerbröckeln und in der Soße schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. fünf Minuten garen. Nach drei Minuten die Porreestreifen zufügen.

Beides abtropfen lassen und auf Teller verteilen.

Gorgonzolasoße darüber geben und mit Dillfähnchen garnieren.

Dazu passt Rinderfilet oder Schweinefilet