

# Italienische Rezepte

## Bucatini mit Käsesauce

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Saucen, Käse, Nudel, Sauce, Vegetarisch, Italienisch

---

300 g	Brokkoliröschen			- körniger Frischkäse
1	Prise	frisch geriebene	200 ml	Milch
		- Muskatnuss		etwas schwarzer Pfeffer aus
300 g	Bucatini (Spaghettiröhrchen)			- der Mühle
		etwas Salz		etwas Paprikapulver
100 g	Gorgonzola		1	Essl. Butter
200 g	Ricotta(ersatzweise			

---

1. Die Brokkoliröschen waschen, klein schneiden und in etwas Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen. Den Brokkoli abgiessen und mit Muskat würzen.

2. Inzwischen die Bucatini in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen, eventuell kurz warm stellen.

3. Für die Sauce den Gorgonzola entrinden und mit einer Gabel zerdrücken. Den Ricotta und die Milch hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Alles mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

4. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Brokkoli unter die Nudeln mischen. Die Käsesauce unter die heißen Nudeln heben und alles sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min., ca. 520 kcal je Portion