Frische Pappardelle mit Gorgonzola-Petersilie-Sauce



Pappardelle mit Sauce angerichtet

Ein schnelles und leckeres Pastagericht. Frische Pappardelle als Pasta. Und für die Sauce Gorgonzola, Sahne und etwas trockener Weißwein.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Pappardelle
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Gorgonzola
- 100 ml Sahne
- trockener Weißwein
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann den Gorgonzola. Käse bei geringer Temperatur schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Petersilie untermischen. Ein wenig köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten und Gorgonzola-Sauce darüber geben.