Gobbetti mit Blauschimmelkäse-Sauce

Leckere Pasta mit würziger Sauce

Eine einfach zuzubereitende, aber dennoch sehr schmackhafte Sauce für Pasta. Ein Muss für die Sauce ist natürlich Blauschimmelkäse. Wer es edel möchte, kann dafür Gorgonzola oder Roquefort verwenden. Es geht aber auch einfacher mit einem Lys bleu vom Discounter. Für mehr Sauce verwende ich einen trockenen Weißwein und Sahne. Für etwas Aroma kommen noch eine angedünstete Zwiebel und Knoblauch dazu. Würzen muss man die Sauce nicht mehr, sie ist schmackhaft genug. Als Pasta habe ich Gobbetti gewählt.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100–120 g Blauschimmelkäse
- trockener Weißwein

- 50–100 ml Sahne
- Butter
- Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Käse etwas zerkleinern. Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben. Dann den Käse. Käse sich auflösen lassen und alles verrühren. Für mehr Geschmack und Sämigkeit kann man die Sauce noch etwas reduzieren.

Gobbetti in einen tiefen Pastateller geben und die Sauce darüber verteilen.