

Linguine mit Gorgonzolasauce

Beheizungsart:	Induktion
Aufkochen:	Stufe 9
Reduzieren:	Stufe 6
Zeit:	ca. 15 Minuten
Portionen:	4



200 g Tomaten,
enthäutet und entkernt
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 g Blattspinat
15 Basilikumblätter
Olivenöl
500 g Linguine
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Sauce:
200 ml Gemüsebrühe
5 cl Weißwein
100 ml Sahne
100 g Gorgonzola
2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln

Zubereitung: Die Schalotten und den Knoblauch würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Den Spinat von Stielen befreien, waschen, in grobe Streifen schneiden und dazugeben. Die Tomatenfilets in 1 cm starke Würfel schneiden, ebenfalls dazugeben und einmal aufkochen. Den Topf zur Seite stellen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ziehen lassen. Die Linguine in gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und mit dem Basilikum zusammen zu dem Spinat geben. Alles gut vermengen. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Diese dann in einem Topf mit dem Lorbeer in Öl glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Brühe dazugeben und alles ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne und den in grobe Würfel geschnittenen Käse dazugeben und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis sich der Käse komplett aufgelöst hat.

Anrichten: Die Pasta in einem tiefen Teller anrichten und mit der Sauce übergießen. Eventuell noch mit etwas Basilikum garnieren.

Profi-Tipp: Sie können anstelle des Blauschimmelkäses auch anderen Weichkäse nehmen wie z. B. Epoisses oder Vacherin Mont-d'Or.