

## Dreierlei Pasta mit dreierlei Soßen

### Für 2 Personen

100 g Penne	100 g Spaghetti	100 g Gnocchi-Nudeln
200 g Gorgonzola	250 g Parmesan	300 g Cocktailtomaten
1 Knolle Knoblauch	100 g Pinienkerne	1 Muskatnuss
150 g schwarze Oliven	0,25 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum
100 g Butter	250 ml Sahne	200 ml Weißwein
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Nudeln getrennt voneinander gar kochen. Wasser aufsetzen und die Cocktailtomaten darin kurz aufkochen lassen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und die Haut entfernen. Den Weißwein aufkochen und etwas reduzieren lassen. Die Sahne und einen Esslöffel Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und zu der Soße geben. Das Basilikum zupfen und in ein hohes Gefäß geben. Die Pinienkerne anrösten und mit in das Gefäß geben. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Parmesan in grobe Stücke zerteilen. Beides mit in das Gefäß geben. Salz und einen Schuss Olivenöl beifügen und pürieren. Den restlichen Knoblauch abziehen und andrücken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anrösten. Die Oliven in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Die geschälten Tomaten in Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Knoblauch aus der Soße nehmen. Die Nudeln abgießen. Die Petersilie zupfen und unter die Gorgonzola-Soße mengen. Die Gnocchi mit zu der Soße geben und auf Tellern anrichten. Die Spaghetti mit dem Pesto mischen, die Penne mit der Tomaten- Knoblauch-Soße vermengen und beides mit auf den Tellern anrichten und servieren.

Annette Schwarz am 08. Oktober 2010