

Farfalle mit Gorgonzola-Soße

Für 4 Personen

500 g Farfalle-Nudeln	300 g Brokkoli	250 g Gorgonzola
0,5 Becher Crème-fraîche	50 g Mandelstifte	Milch
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Brokkoli in einem weiteren Topf mit Salzwasser blanchieren. Crème-fraîche und Gorgonzola in einer Pfanne schmelzen und kurz aufkochen. Jeweils einen Schuss Milch und Brokkoliwasser hinzufügen und das Ganze gut verrühren. Zum Schluss die Mandeln dazugeben und die Soße mit Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Soße darübergeben. Den Brokkoli separat dazu servieren.

Gundula Gause am 03. Juli 2010