

Wurzel-Gemüse-Nudeln mit Gorgonzola-Soße

Für 2 Personen

1 großer Kohlrabi	2 große Karotten	1 große Pastinake
3 Schalotten	1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 TL Mehl	100 ml Sahne
80 g Gorgonzola		

Kohlrabi, Karotten und Pastinake schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Nudeln schneiden (alternativ kann man auch mit dem Sparschäler das Gemüse in dünne Streifen hobeln). Schalotten schälen, halbieren und zwei davon in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Schalotte fein würfeln. Die Schalottenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die Gemüwestreifen zugeben, mit Brühe ablöschen und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter Schalottenwürfel und Knoblauch anschwitzen. Thymian zugeben und mit Mehl bestäuben. Sahne angießen und aufkochen. Käse grob würfeln, zur Sahne geben und in der Pfanne schmelzen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Die Gemüsenudeln anrichten und mit der Käsesoße übergießen.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Oktober