

Linguine mit Gorgonzola dolce, Basilikum und Pistazien

Für zwei Personen

200 g Linguine	100 g Gorgonzola dolce	50 g kalte Butterwürfel
200 ml Gemüsefond	1 Bund Basilikum	1 EL ungesalzene Pistazien
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Gemüsefond in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die kalten Butterwürfel nach und nach dazugeben und alles leicht sämig einkochen lassen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Inzwischen die Linguine nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Pistazien grob hacken.

Linguine mit der Pastakralle aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen und direkt in den Sud geben. Mit Pfeffer würzen. Dann Gorgonzola in kleinen Stücken und geschnittenen Basilikum dazugeben und durchschwenken. Ggf. nachwürzen. Mit Pistazien bestreuen und sofort servieren.

Schon gewusst? Eine gute Pasta erkennt man an ihrer rauen Oberflächenstruktur. Nur wenn die raue Oberfläche gegeben ist, kann der Sugo oder die Sauce erst richtig an der Pasta haften, wodurch sich wiederum der Geschmack verbessert.

Und übrigens: Sollte der Sugo oder die Sauce für Ihre Pasta mal zu dick sein, können Sie das Ganze mit Pastawasser verflüssigen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. September 2021