

Gorgonzola-Soße, Salbei- und Trüffel-Butter-Soße

Für 4 Personen:

400 ml Geflügelfond 100 g Butter 1-2 Stiele Basilikum
200 g pikanter Gorgonzola Pfeffer

Den Fond aufkochen lassen. Butter unterrühren und den Fond etwa zehn Minuten leicht sämig einkochen lassen.

Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. 100 Gramm Gorgonzola zerzupfen, in die Soße geben und schmelzen lassen.

Basilikum hinzufügen. Mit al dente gekochter Pasta und dem restlichen Gorgonzola in Stückchen vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Salbei-Buttersoße:

Den Fond mit einem Stiel Salbei einkochen lassen. Basilikum und Gorgonzola weglassen, dafür zum Schluss etwas fein geschnittenen Salbei in die Soße geben.

Trüffel-Buttersoße:

Basilikum und Gorgonzola weglassen und dafür zum Schluss 20 bis 40 Gramm Trüffel über die fertige Pasta hobeln. Pro Person benötigt man etwa fünf bis acht Gramm - je nach Geldbeutel, denn Trüffel sind teuer.

Cornelia Poletto am 15. Januar 2013