

www.CAISEACKER.de



Tagliatelle mit Gorgonzola und Himbeeren

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

400g frische Tagliatelle, 125g Gorgonzola, 150ml Weißwein, 150ml Hühner- oder Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 60g Walnüsse, 150g Himbeeren, ½ Bund Petersilie, 1 EL Zitronensaft Salz, (weißer) Pfeffer

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Himbeeren verlesen. Petersilie waschen und fein hacken.
2. Knoblauch schälen und halbieren. Mit der Brühe und dem Weißwein in einer Pfanne aufkochen. Etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, bis der Knoblauch Geschmack abgegeben hat. Knoblauch rausnehmen, Gorgonzola zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dickflüssig ist (Tagliatelle nehmen viel Soße auf) mit etwas heißem Nudelwasser verdünnen.
3. Die Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und zur Soße geben. Petersilie untermischen, auf 4 Teller verteilen und mit Walnüssen und Himbeeren bestreuen. Sofort servieren.

Tipp: Die Himbeeren sollten zimmerwarm sein.
Dazu passt ein trockener Weißwein.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.laiseacker.de

Guten Appetit



www.LAISEACKER.de