

Vegetarische Rezepte

Bucatini Mit Käsesauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Käse, Nudel, Sauce, Vegetarisch

300 g	Brokkoliröschen			- körniger Frischkäse
1	Prise frisch geriebene	200 ml		Milch
	- Muskatnuss			etwas schwarzer Pfeffer aus
300 g	Bucatini (Spaghettiröhrchen)			- der Mühle
	etwas Salz			etwas Paprikapulver
100 g	Gorgonzola	1	Essl.	Butter
200 g	Ricotta (ersatzweise)			

1. Die Brokkoliröschen waschen, klein schneiden und in etwas Wasser etwa 10 Minuten bissfest garen. Den Brokkoli abgießen und mit Muskat würzen.

2. Inzwischen die Bucatini in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen, eventuell kurz warm stellen.

3. Für die Sauce den Gorgonzola entrinden und mit einer Gabel zerdrücken. Den Ricotta und die Milch hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Alles mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

4. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Brokkoli unter die Nudeln mischen. Die Käsesauce unter die heißen Nudeln heben und alles sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min., ca. 520 kcal je Portion