

Pasta Mascarpone/Gorgonzola

Für 4 Personen

Zutaten

- 400-500 g Teigwaren
- 2 Packungen Mascarpone/Gorgonzola aus der Migros
- 2,5 dl Vollrahm
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Mascarpone/Gorgonzola und Vollrahm in Pfanne geben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Anschliessend auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken
2. Salzwasser aufsetzen und Teigwaren in heisses Wasser geben
3. Teigwaren abtropfen, mit Sauce vermischen und sofort servieren

Tipps & Tricks

Vorbereitungszeit

Lässt sich sehr schnell und mit extrem wenig Aufwand zubereiten. Aber Achtung: Schön fleissig rühren, damit die Sauce nicht anbrennt!

Spaghetti Tricolore

Mit den Saucen «Rahmspinat/Pfefferkäse» (grün), «Mascarpone/Gorgonzola» (weiss) und «Cinque Pi» (rot) lässt sich schnell und einfach ein kleiner Pasta-Themenabend in den italienischen Nationalfarben realisieren. Die drei Saucen passen auf demselben Teller nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich ausgezeichnet zueinander.