

Ja, eine Nudelsoße mit Gorgonzola ist ein Klassiker der schnellen italienischen Küche – cremig, würzig und richtig lecker.
Hier ein einfaches Grundrezept für **Pasta mit Gorgonzolasauce**:

Zutaten (für 2 Personen)

- 200–250 g Pasta (z. B. Penne, Tagliatelle oder Gnocchi)
 - 150 g Gorgonzola (mild oder piccante, je nach Geschmack)
 - 200 ml Sahne oder Milch (oder halb/halb)
 - 1 kleine Zwiebel oder Schalotte (optional)
 - 1 TL Butter oder Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
 - etwas Muskat (optional)
 - Walnüsse oder Rucola zum Garnieren (optional)
-

Zubereitung

1. **Pasta kochen**: In reichlich Salzwasser bissfest garen.
 2. **Soßenbasis**: Zwiebel fein hacken und in Butter oder Öl glasig dünsten (kann man auch weglassen, wenn man's ganz pur will).
 3. **Käse schmelzen**: Sahne/Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren, den Gorgonzola in Stücken einrühren, bis er geschmolzen ist.
 4. **Würzen**: Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Vorsichtig mit Salz, da der Käse schon würzig ist.
 5. **Mischen**: Pasta abgießen, etwas Kochwasser auffangen und mit der Sauce vermengen (das bindet und macht sie cremiger).
 6. **Servieren**: Nach Belieben mit gehackten Walnüssen, Rucola oder ein paar Birnenspalten garnieren – das passt geschmacklich super.
-

□ Tipp: Wenn du es kräftiger magst, nimm **Gorgonzola piccante**, für eine mildere Sauce **Gorgonzola dolce**.

Möchtest du ein schnelles **Basisrezept** ohne Zwiebeln & Extras (wirklich nur Sahne + Käse), oder lieber eine **raffiniertere Variante** mit Walnüssen/Birne/Rucola?