Schmetterlingsnudeln mit Gorgonzolasauce
Farfalle al Gorgonzola

Das Rezept »Farfalle al Gorgonzola« stammt aus Italien, genauer gesagt aus der Region Lombardia im Norden Italiens. Der Hauptbestandteil dieses Gerichts, der Gorgonzola-Käse, wird in der Stadt Gorgonzola hergestellt.Die Farfalle, auch als Schmetterlingsnudeln bekannt, werden normalerweise mit Tomatensauce serviert, aber wenn man Zutaten wie Gorgonzola-Käse und Sahne hinzufügt, wird Farfalle zu einem luxuriösen Gourmet-Gericht. Der Gorgonzola-Käse, ein Kuhmilchkäse mit blauen Adern, verleiht dem Gericht eine besondere Note. Es gibt zwei Arten von Gorgonzola-Käse: Gorgonzola dolce (süß) und Gorgonzola forte (gereift). In diesem Gericht wird die süße Version verwendet.

Herkunft: Italien
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Schmetterlingsnudeln
1 Prise Salz
3 EL Öl
1 Salbeiblatt
200 g Gorgonzola
50 g Butter
250 ml Sahne
1 Prise Pfeffer weiß
50 g Parmesan gerieben

Vorbereitung

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit einigen Tropfen Olivenöl und dem Salbeiblatt bißfest garen. Den Parmesan reiben, den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

In einer großen Pfanne Butter zerlassen, die Gorgonzolawürfel dazugeben und bei schwacher Hitze langsam schmelzen lassen. Die Sahne unter Rühren nach und nach dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce etwa 5 Minuten eindicken lassen, bis eine sämige Creme entsteht, eventuell mit etwas Nudelwasser verdünnen und 1 bis 2 EL Parmesan untermischen. Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in der Pfanne mit der Gorgonzolasauce unterheben. Zum Schluss noch das Salbeiblatt entfernen, die Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel geben und sofort servieren. Den restlichen Parmesan dazu reichen.

© 2026 coquina.de