

Penne mit Gorgonzola

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Penne
- 250 g Gorgonzola (nicht zu reif)
- 6 Salbeiblätter
- 250 ml Schlagrahm
- Butter
- Salz
- Pfeffer (weiß, aus der Mühle)

Gorgonzola von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne bei schwacher Hitze etwas Butter zerlassen und die Salbeiblätter darin ziehen lassen. Blätter herausnehmen und die Käsewürfel in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren zerlaufen lassen und dabei nach und nach etwa 200 ml Sahne einrühren.

Kräftig pfeffern und mit Salz abschmecken. Soße etwas andicken lassen, dann die in Salzwasser bissfest gekochten Nudeln und die restliche Sahne dazu geben.

Vor dem Servieren alles gut durchmischen und nochmal mit Pfeffer abschmecken.