Tortellini Gorgonzola Sauce „Don Paolo“ (Italien)

Zutaten für 4 Portionen:



500 g Tortellini
125 g reifer Gorgonzola
200 ml frische Schlagsahne
125 ml Milch 3,5 %
1 Zwiebel
3 Zehe Knoblauch
2 Teelöffel Mehl
30 g Kräuterbutter
3 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Basilikumblätter
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
1 Prise Salz & weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
Parmesan-Käse zum darüber raspeln

Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Gorgonzola in kleine Stücke würfeln.

Die Kräuterbutter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin 3-4 Minuten anschwitzen, danach das Mehl darüber stäuben und 2 Minuten unterrühren.

Anschließend die Milch und die Sahne unter ständigem Rühren hinzufügen, bis die Sauce sämig geworden ist. Den Gorgonzola dazugeben und etwa 5 Minuten bei niedriger Hitzezufuhr schmelzen lassen, dabei bleiben und einige Male umrühren damit nichts anbrennt.

Nun die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen und 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Jetzt kannst Du die frisch zubereiteten Tortellini zur Sauce geben, untermischen und weitere 5-8 Minuten köcheln lassen.

Die Tortellini in Gorgonzola-Sahne-Sauce auf vorgewärmte Teller füllen, mit Basilikum garnieren und Parmesan bestreuen, dann sofort heiß servieren.

Meine Tipps:

Statt zu Tortellini schmeckt die Gorgonzola-Sauce auch zu: Gnocchi, Spagetti, usw. Du kannst auch etwas gekochten Schinken würfeln und unter die Sauce mischen.