

Gorgonzolanudeln mit Gemüse

Zutaten:

500 g Eiernudeln (z.B. kurze Bandnudeln)
300 g Gorgonzola
1 Zucchini
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Aubergine
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
100 g Champignons
100 g Salamischeiben
250 g Creme fraîche
100 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
8 Salbeiblätter
1 EL Basilikum
Salz, Pfeffer, Olivenöl



Zubereitung:

- Salami und Gemüse in kleine Stücke schneiden.
- Gemüse in etwas Öl etwa 8 - 10 Minuten dünsten lassen.
- Salzen und Pfeffern.
- Nudeln al dente garen.
- Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Creme fraîche, Wein und Gemüsebrühe zugeben.
- Salbei fein hacken und unterrühren.
- Gorgonzola in der Cremebrühe schmelzen lassen.
- Salzen und Pfeffern.
- Salami zugeben,
- Sauce leicht köcheln lassen.
- Nudeln abtropfen lassen.
- Gemüse, Nudeln und Gorgonzolasauce vermischen.
- Basilikum fein hacken und untermengen.
- Sofort servieren und natürlich essen.