



Penne Gorgonzola mit Balsamico-Tomaten

Zutaten für 3 Personen

- 400 g Penne
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL Frischkäse (Cemoso)
- 2 EL Butter
- 50 ml Prosecco oder Nudelwasser
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)
- 200 g ORO di Parma Kirschtomaten
- 3 Stängel Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl „extra vergine“
- 2 TL Balsamessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle Zucker



Schritt 1: Die Sauce

Olivenöl und Rosmarin in einem Topf erhitzen. ORO di Parma stückige Tomaten und Kirschtomaten hinzufügen. Anschließend 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Balsamico – Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Penne in kochendem Salzwasser garen.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Der Gorgonzola

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Salbei darin anschwitzen. Gorgonzola und Frischkäse hinzufügen. Salbei entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Prosecco oder Nudelwasser einrühren. Die fertige Gorgonzolasoße unter die gegarten Penne heben. Mit der Tomatensoße servieren – und sich schmecken lassen!