Penne Gorgonzola

Penne mit italienischer Gorgonzola Sauce und Balsamico-Tomaten

Leicht | 3 Portionen | 30 min.



Ein Pasta-Klassiker neu interpretiert: würzig-prickelnder Gorgonzola – garniert mit süß-sauren Balsamico-Tomaten. Mit einem Spritzer Prosecco wird der Geschmack sogar noch prickelnder. Gorgonzola ist eine der bekanntesten Edelschimmelkäse-Sorten. Er hat seinen Ursprung in der norditalienischen Lombardei und im Piemont. Der Käse besteht aus Kuhmilch und Blauschimmel und ist seit 1955 in Italien mit dem DOC-Siegel geschützt – Denominazione di origine. Das heißt: Nur in den zwei Regionen seiner Herkunft darf der Gorgonzola mit geschützter Ursprungsbezeichnung produziert werden. Um die Entstehung des Edelschimmelkäses ranken sich zwei verschiedene Legenden. Sicher ist jedoch, dass der Käse bereits seit dem 11. Jahrhundert hergestellt wird und sich einer immer größeren Beliebtheit erfreut. Neben Gorgonzola gibt es viele andere italienische Käsesorten, mit denen neben Penne Gorgonzola weitere tolle Gerichte zubereitet werden können.

Zutaten

400 g Penne

150 g Gorgonzola

1 EL Frischkäse (Cremoso)

2 EL Butter

50 ml Prosecco oder Nudelwasser

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten (425 ml)

200 g Kirschtomaten

3 Stängel Salbei

1 Zweig Rosmarin

3 EL Olivenöl "extra vergine"

2 TL Aceto Balsamico di Modena

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Etwas Zucker

Alternativ zu frischen Kirschtomaten, können auch ORO di Parma Kirschtomaten ungeschält verwendet werden.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst bereitest du eine Tomatensauce vor. Dafür erhitzt du zunächst Olivenöl in einem Topf und dünstest darin frischen Rosmarin an. Füge ORO di Parma stückige Tomaten und Kirschtomaten hinzu. Anschließend 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Parallel die Penne in kochendem Salzwasser garen. Schmecke die Sauce mit Balsamico Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ab.

Schritt 2: Die Gorgonzola Sauce

Für den kräftigen Gorgonzola-Geschmack in der Sauce schmiltzt du erst einmal Butter in einer Pfanne und schwitzt den Salbei darin an. Gorgonzola und Frischkäse hinzufügen und einige Minuten unter Rühren kochen. Entferne dann die Salbeizweige und schmecke die Käsemischung mit Salz und Pfeffer ab. Für die Extraportion Geschmack rührst du nun Prosecco oder alternativ etwas von deinem Nudelwasser ein. Die fertige Gorgonzola Sauce kannst du dann einfach unter die gegarten Penne heben. Für das Finale mit der Tomatensoße servieren – und genießen. Così gustoso!

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte