

Pasta mit Gorgonzolasauce

(für ca. 4 Pers.)

500 g	Bandnudeln (oder andere)
	Olivenöl
2-3	Zwiebeln
5 Zehen	Knoblauch (oder mehr)
	Salz
200 g	Gorgonzola (Blauschimmelkäse)
200 g	Sahne
200 g	Schmand (Creme fraiche)
200 g	Mandeln (Haselnüsse)

Gorgonzolasauce

Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Knoblauchzehen schälen, klein hacken mit Salz und Gabel zerdrücken. Zwiebeln und Knoblauch im Topf in Olivenöl leicht andünsten. Gorgonzolakäse zerkleinern und im Topf flüssig werden lassen. 1 Becher Sahne und Becher Schmand hinzufügen und verrühren. Zum Schluss gemahlene Mandeln (Haselnüsse) in die Sauce einrühren und servieren.

Nudeln wie gewohnt in ausreichend Wasser (mit Salz und Olivenöl) „al dente“ kochen.

Bei Bedarf mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Ratatouille mit Knoblauchreis

(für ca. 4 Pers.)

5-10	Knoblauchzehen
	Olivenöl
250 g	Reis
1	Aubergine
1-2	Zucchini
2-3	Zwiebeln
3-5	Knoblauchzehen
2-3	Paprika rot, gelb, grün
250 g	braune Champignons
500 g	feste Tomaten (Roma)
	Gewürze

Knoblauchreis

Knoblauchzehen schälen, klein hacken mit Salz und Gabel zerdrücken. Knoblauch und Reis in einer tiefen Pfanne in reichlich Olivenöl anrösten, dann mit gut 2 Liter möglichst schon heißem Wasser vorsichtig ablöschen! Den Reis nach Packungsangabe kochen lassen, normal ca. 30 min, Parboiled-Reis ca. 20 min.

Ratatouille-Gemüse

Aubergine in Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz bestreuen und wässern lassen. Zucchini und Zwiebeln grob würfeln und im Topf mit Olivenöl andünsten. Knoblauchzehen schälen, klein hacken mit Salz und Gabel zerdrücken und hinzugeben. Paprika und Auberginen würfeln und dazugeben. Tomaten und Champignons würfeln und unterrühren und kurz ziehen lassen. Mit reichlich Pfeffer, Kräutersalz, Oregano oder Majoran, eventuell mit Kräutern der Provence abschmecken und mit dem Reis zusammen servieren.