

Blauschimmel-Tomatensoße

Zutaten

für 4 Personen

- 150g würziger Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)
1 EL Öl
1 Pck passierte Tomate (
Salz, Pfeffer

600g Muschel-Nudeln („Gnocchi“ – Form)
-

Zubereitung:

- Öl in einem Topf erhitzen
Blauschimmelkäse in das sehr warme Öl bröckeln und langsam schmelzen
 - Anschließend die passierte Tomate hinzugeießen und gut verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Wir geben die Muschelnudeln dazu, da sie die Soße sehr reichhaltig aufnehmen
-

Vorbereitung

ca. 0 Minuten

Zubereitungszeit

10 Minuten (+ Kochzeit der Nudeln)

Ursprungsidee aus: von mir selbst

LARS BOSSE