

Steckrüben-Gorgonzola-Nudeln

für 4 Hungrige

Zutaten

- 700 g Steckrüben
- 4 Schalotten
- 6 Stiele Salbei
- 3 EL Olivenöl
- 250 Milliliter Gemüsefond
- 1 Bio-Orange
- Salz
- Pfeffer (weiß oder schwarz)
- 1/2 TL Kümmel
- Muskatnuss
- 1 Prise scharfer Paprika
- 200 Gramm Schlagsahne (oder 1/2 Sahne und 1/2 Brühe, oder 1/2 Milch und 2-3 Ei Schmand)
- 100 Gramm Gorgonzola
- 500 Gramm Bandnudeln
- 3 EL Pinienkerne
- 40 Gramm Parmesan (wenn gewünscht, ist so schon sehr käsig-cremig)
- Salbei (für die Deko)

Zubereitung

- Steckrübe schälen und fein würfeln
- Schalotten abziehen und grob würfeln
- Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden
- Öl erhitzen, Steckrübe, Schalotten und Salbei darin 5 Minuten rundherum anbraten
- Gemüsefond zugießen
- Orange heiß abspülen, trocknen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und dazugeben
- Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Muskatnuss und Paprika würzen und zugedeckt etwa 8–10 Minuten gar köcheln
- Sahne (oder Ersatz) und den Gorgonzola in Flöckchen unterrühren
- Soße vom Herd nehmen und pürieren, gerne einige Stückchen übrig lassen, evtl. nachwürzen
- Nudeln kochen, in einem Sieb abtropfen lassen
- Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten
- Nudeln und Soße mischen, mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan und Salbei anrichten

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

<https://lecker.notraces.net/steckrueben-gorgonzola-nudeln>

Last update: **2020/06/23 00:19**

