



Tagliatelle mit Brokkoli und Gorgonzolasoße

Man nehme für 4 Portionen:

400 g Tagliatelle
800 g Brokkoli
400 g Schmand
400 g Gorgonzola
50 g Butter
100 g gehobelte Mandeln
Salz

- Brokkoli putzen und in mundgerechte Röschen teilen, Stiele anderweitig verwenden
- Gorgonzola in kleine Würfel schneiden bzw. hacken

In einem kleinen Topf bei kleiner Hitze zuerst den Schmand erwärmen, dann unter Rühren den Gorgonzola darin schmelzen. Mit Salz abschmecken. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Mandeln zugeben, ganz kurz anrösten und vom Herd nehmen. Den Brokkoli in einem Topf mit Dämpfeinsatz ca. 8 Minuten dämpfen. Tagliatelle nach Anleitung in reichlich gesalzenem (25 g je Liter!) Wasser garen. Die Nudeln abgießen und in die Soße geben, verrühren und auf Teller verteilen. Den Brokkoli auf die Nudeln geben und darauf die Mandeln.

Dazu ein trockener Weißwein.