

Pasta mit Zucchini-Roquefort-Sauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Penne, Salzwasser:

Penne im siedenden Salzwasser gemäss Packungsangabe «al dente» kochen, abtropfen

Grosse Kasserolle, Olivenöl und Butter, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Zucchini.

In der Kasserolle das Olivenöl mit der Butter erhitzen und die Frühlingszwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Die Zucchini dazu geben und – auf kleinem Feuer – einige Minuten mitdünsten

Rindsbouillon, Rahm, Roquefort:

Mit der Rindsbouillon ablöschen. Den Rahm sowie die Roquefortstücke hinzugeben und solange köcheln, bis der Käse geschmolzen ist

Pinienkerne, Basilikum:

Die angerösteten Pinienkerne mit dem Basilikum zufügen und nur noch warm werden lassen. Mit Aromat, Salz (wenig, da der Käse allein schon recht rassig würzt), Pfeffer abschmecken

Teigwaren:

Die «al dente» gekochten Teigwaren in die Kasserolle geben und mit der Sauce mischen

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

Parmesan:

Den geriebenen Parmesan auf den Tisch stellen

Bemerkungen

pnotmaftzhccufnfrsqhlistormhcl vsnotflramldculn culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

400 gr Penne (oder Spaghetti)

2 Zucchini

längs vierteilen und in Würfel schneiden

1 Frühlingszwiebel

fein gehackt

1 Zehe Knoblauch

geschält, fein gehackt (oder gepresst)

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Anbraten des Gemüses

4 EL Pinienkerne

in einer beschichteten Bratpfanne auf kleinem Feuer anrösten

150 gr Roquefort

 (französischer

Blauschimmelkäse)

in kleine Stücke geschnitten. Dieses Gericht kann – anstelle von Roquefort – auch mit Gorgonzola zubereitet werden

1 TL Rindsbouillongranulat

(oder 1/2 Rindsbouillonwürfel) in 1 dl heissem Wasser aufgelöst

3 dl Rahm [Sahne]

1/2 Bund Petersilie

die Blätter davon in feine Streifen geschnitten. Vier kleine Petersilienzweige, ganz, auf die Seite stellen für die Dekoration auf dem Teller

Aromat, Salz und Pfeffer

50 gr Parmesan

am Stück gekauft vor der Verwendung frisch reiben und auf den Tisch – als Würzbeigabe – stellen, für jene die zusätzlich Parmesan mögen