

# Italienische Rezepte

## Paglia E Fieno

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Italien, Sauce, Teigwaren

---

250 g Frische weiße und grüne  
- schmale Bandnudeln (aus  
- dem Kühlregal;

- ersatzweise getrocknete)  
Salz

### FÜR DIE SOSSE

1 kleine Zwiebel

75 ml Milch

1 Knoblauchzehe

75 g Gorgonzola-Käse

2 Essl. Olivenöl

Salz

1 Essl. Mehl

Frisch gemahlener Pfeffer

1/2 Becher Schlagsahne (100 g)

Muskatnuss

---

Weiß und grüne Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest kochen (frische Nudeln haben eine sehr kurze Garzeit, dann lieber die Soße zuerst zubereiten). Nudeln auf einem Sieb abgießen und mit warmem Wasser abspülen.

In der Zwischenzeit für die Soße Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Im heißen Öl glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Sahne und Milch dazugießen und aufkochen. Gorgonzola-Käse hineinbröckeln und in der heißen Soße schmelzen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Nudeln auf vorgewärmte Teller geben und die Soße darüber geben (pro Portion ca. 815 Kalorien, 37 g Fett).