


 Hauptspeise



Pappardelle mit Spinat- Gorgonzola-Sauce

 15 min Zubereitungszeit

 15 min Kochzeit

 1.568 kcal pro Portion

••• Leicht

 International

 Sterneküche C. Ruffer

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

250 g Pappardelle

12 Kirschtomaten

6 EL Olivenöl

1 TL getrockneter Thymian

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

30 ml Weißwein

250 ml Sahne

150 g Gorgonzola

1 Zitrone

150 g Baby-Blattspinat

Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Kirschtomaten halbieren und auf ein Backblech mit der Schnittfläche nach oben legen. Die Kirschtomaten mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Den getrockneten Thymian auf den Kirschtomaten verteilen und im 100 °C heißen Umluftofen für ca. 25 Minuten zum Trocknen geben.
- 2 Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen und die Hälfte der Würfel darin anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Die Sauce 5 Minuten köcheln lassen und im Anschluss den Gorgonzola in die Sauce einrühren. Mit Salz, Pfeffer und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- 3 Die restlichen Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem Topf in 2 EL Olivenöl anschwitzen und den Spinat zugeben. Sobald der Spinat etwas zusammenfällt mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchschwenken. Den Spinat zur Sauce geben.
- 4 Die Pappardelle in kochendem Salzwasser bissfest garen und zusammen mit den getrockneten Kirschtomaten und der Spinat-

Gorgonzola-Sauce in tiefe Teller anrichten und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.050kJ /251kcal	6.560kJ /1.568kcal
Fett	18g	111g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	45g
Kohlenhydrate	17g	104g
davon Zucker	2g	14g
Eiweiß	6g	36g
Salz	1g	5g