

Nudeln mit Blauschimmelkäsesauce

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blauschimmelkäse / Edelpilzkäse	Etwas / nach Bedarf
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	5 Stk.
Nudeln / Pasta	200 g
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Kürbiskernöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1) Die Nudeln mit leicht gesalzenem Wasser kochen.
- 2) In der Zwischenzeit die Tomaten viertel und den in Scheiben geschnittenen Schimmelkäse in einer Pfanne erhitzen bis er zerrinnt.
- 3) Die fertigen Nudeln mit dem geschmolzenen Käse und den Tomatenstücken vermischen und mit Pfeffer würzen.
- 4) Eventuell mit einem Schuss echtem Kürbiskernöl verfeinern. Dadurch erhalten die Nudeln eine schöne grüne Farbe und einen guten Beigeschmack nach Kürbiskernöl.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-205-Nudeln-mit-Blauschimmelkaesesauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at