

Polettos Kochschule: Gorgonzola-Soße, Salbei-und Trüffel-Butter-Soße

 happy-mahlzeit.com/rezepte/polettos-kochschule-gorgonzola-soe/

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml Geflügelfond
- 100 g Butter
- 1-2 Stiele Basilikum
- 200 g pikanter Gorgonzola
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Fond aufkochen lassen, die Butter unterrühren und den Fond etwa 10 Minuten leicht sämig einkochen lassen. Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. 100 g Gorgonzola zerzupfen, in die Soße geben und schmelzen lassen. Basilikum zufügen.

Mit al dente gekochter Pasta und dem restlichen Gorgonzola in Stückchen vermischen. Mit Pfeffer abschmecken.

Variationen

Salbei-Butter-Soße

Den Fond mit einem Stiel Salbei einkochen lassen. Basilikum und Gorgonzola weglassen, dafür zum Schluss etwas fein geschnittenen Salbei in die Soße geben.

Trüffel-Butter-Soße

Basilikum und Gorgonzola weglassen und dafür zum Schluss 20 - 40g Trüffel über die fertige Pasta hobeln. Pro Person 5 - 8g, je nach Geldbeutel, denn Trüffel sind teuer.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule - Grundkurs Pasta-Soßen

Welche Soße passt zu welcher Pasta?

Die Grundregel: Je dicker und stückiger die Sauce, desto dicker und breiter die Nudel.

Umgekehrt: Lange dünne Nudeln passen besser zu leichten, eher flüssigen Soßen.

Und: In Hohlräumen und auf geriffelten Oberflächen bleiben Soßen besser haften.
