

MOLLONI AN HAGEBUTTEN-GORGONZOLA-SAUCE**Hauptgericht für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

1 dl Gemüsebouillon
 100 g Gorgonzola
 150 g frische Hagebutten vom Markt
 2 EL Butter
 2 EL Mehl
 3 dl kalte Milch
 400 g Hartweizenteigwaren z. B. Molloni
 Cayennepfeffer
 Salz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Hagebutten vierteln und entkernen. In reichlich Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Gorgonzola mit einem nassen Messer in grobe Würfel schneiden. Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen.

2 Inzwischen Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mehl zugeben und unter gelegentlichem Rühren dünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Mit Milch und Bouillon ablöschen. Unter Rühren ca. 15 Minuten zu einer cremigen Sauce kochen. Hitze reduzieren. Käse begeben und schmelzen. Hagebuttenstücke dazumischen. Vorsichtig salzen und mit Cayennepfeffer abschmecken. Mit den Teigwaren mischen und sofort servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 10/2007 auf Seite 88

Nährwerte

Kalorien: 2300 kj / 550 Kcal
Fett: 13 g

Eiweiss: 21 g
Kohlenhydrate: 85 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept


Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)