



BeO-Kochtipps

Nudeln mit Gorgonzola und Gemüse

Zutaten

400 g	Vollkornteigwaren
3	Tomaten
400 g	Grüne Bohnen
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Büschel Petersilie
2 El	Rapsöl
1 dl	Rahm oder Halbrahm
100 g	Gorgonzola
	Salz, Pfeffer, Basilikum

Zubereitung

Teigwaren in genügend Salzwasser bissfest kochen, abtropfen lassen. Tomaten kurz ins heisse Wasser tauchen, kalt abschrecken und Haut abziehen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Bohnen knapp weich kochen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und im heissen Öl andünsten, mit Rahm ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teigwaren und Bohnen beifügen, vermischen und kurz erhitzen, Tomaten sorgfältig unterheben. Gorgonzola in Würfel schneiden, kurz vor dem Servieren auf dem Gericht verteilen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1 bis 2 Minuten schmelzen lassen. Mit fein geschnittenem Basilikum bestreut servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

