

Fettucine mit Mascarpone-Sauce



Zutaten für 3-4 Personen:

250 g selbst gemachte oder frische Fettuccine

Salz für das Kochwasser

Mascarpone-Sauce:

1/2 größere Schalotte

1 kleine Knoblauchzehe

Karottenstreifen (optional)

1 EL Paprikawürfel (optional)

1-2 EL Butter

75 ml kräftige Gemüsebrühe

75-100 g Mascarpone

40 g Gorgonzola

1 Tasse TK-Erbsen

2 Scheiben Kochschinken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Mit der Mascarpone-Sauce beginnen.

2. Frische Nudeln einige Minuten in Salzwasser garen. Garpobe machen.

3. Tropfnass zur Mascarpone-Sauce geben.

Mascarpone-Sauce:

1. Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Karotten schälen und in Julienne-Streifen hobeln. Paprika putzen und würfeln. TK-Erbsen nach Packungsvorschrift garen. Schinken in gefällige Abschnitte teilen.

2. Alles Gemüse außer den Erbsen in Butter sanft braten, bis es weich ist. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Mascarpone und zerteilten Gorgonzola einrühren, Erbsen und Schinken zugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Frische Nudeln aus dem Kühlregal oder frisch selbst gemachte Nudeln haben eine wesentlich geringere Kochzeit als getrocknete Nudeln. Selbst gemachte Nudeln neigen zum Zusammenkleben.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min (ohne die Zeit für das Machen der Nudeln), Hauptgerichte, Nudelgerichte, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023