



Für Gaumenfreunde

REZEPT DES MONATS



CONCHIGLIE MIT KÜRBIS- SAUCE UND GORGONZOLA



Das kaufst Du noch ein
oder hast es zuhause:

- 1 x Knoblauchzehe
- 1 x kleine Zwiebel
- 1/2 x Hokkaido Kürbis
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g Gorgonzola
- 150 ml Sahne
- 50 g Cashewnüsse
- Prise Muskatnuss



PASTA

MEHR REZEPTE UNTER WWW.GEPPIS.DE



CONCHIGLIE MIT KÜRBISSAUCE UND GORGONZOLA



ZUTATEN	ZEIT	SCHWIERIGKEITSGRAD
Für 2-3 Portionen	ca. 35 Min	Einfach
250 g Gepp's Conchiglie		100 g Gorgonzola
4 EL Gepp's Olivenöl		150 ml Sahne
1 x Knoblauchzehe		50 g Cashewnüsse
1 x kleine Zwiebel		Prise Muskatnuss
1/2 x Hokkaido Kürbis		Gepp's Fleur de Sel und
40 ml Gepp's Riesling		Gepp's Pfeffer zum Würzen
200 ml Gemüsebrühe		

TIPP:
Kürbis ist ein kleines
Vitalstoffwunder mit
vielen Vitaminen
und Nährstoffen

ZUBEREITUNG

- Den Kürbis entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch klein schneiden.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Dann die Kürbiswürfel hinzugeben und gut 5 Minuten scharf anbraten.
- Mit Riesling ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, danach mit der Gemüsebrühe auffüllen und weitere 10 Minuten auf kleinerer Flamme köcheln lassen.
- Währenddessen das Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und die Nudeln wie beschrieben zubereiten.
- Den Gorgonzola klein schneiden und anschließend in die Sauce geben. Solange rühren bis er vollständig geschmolzen ist und zum Schluss die Sahne in die Pfanne geben, noch mal kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Auf dem Teller mit Nudeln anrichten. Vor dem Servieren noch die Cashewnüsse etwas zerkleinern und über das Gericht geben, besonders lecker wird es, wenn Ihr die Nüsse vorher in der Pfanne anröstet.

Mhh!

Guten Appetit!

Abgeschmeckt und gepostet: Lade dein Gepp's Rezept auf unserer Facebook-Seite hoch und hol dir deine Überraschung bei uns ab!

