

Kochen mit Klaus

Grüne Tagliatelle mit Gorgonzola-Pilzrahm

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 500 g kleine Champignons, Salz, Pfeffer,
- 350 g Hähncheninnenfilet, 200 g Gorgonzola, 60 g Schinkenwürfel,
- 30 g Butter, 2 EL Mehl, 700 ml Milch, 150 ml Weißwein, Muskat,
- Zucker, 200 g Gorgonzola mild, Petersilie, grüne Tagliatelle

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren. Käse klein schneiden. Huhn in Streifen schneiden. Nudeln nach Angabe zubereiten.



2. Huhn in Butter anbraten, herausnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, Mehl darüber stäuben u. anschwitzen. Mit Milch u. Wein ablöschen, aufkochen u. köcheln lassen. Käse in der Sauce schmelzen lassen, Huhn, Petersilie u. Pilze zugeben, erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat abschmecken.



3. Nudeln abtropfen lassen u. mit Gorgonzola-Pilzrahm in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker! Das lohnt sich...!



Erstellt von Klaus am 15.06.2012