

Rigatoni a Gorgonzola

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 – 6 Personen

1 kg Rigatoni
1 Zwiebel, sehr fein gehackt
100 g Schinkenwürfel, sehr fein gehackt
4 EL Olivenöl
3 EL Mehl
1 TL Rinds Bouillon instant
500 ml Wasser
250 ml Sahne, süße oder saure
200 g Gorgonzola, reif
4 EL Parmesan, gerieben
1 Ei
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20 Blätter frisches Basilikum



Zubereitung

Zwiebel und Schinken in Öl glasig dünsten. Mit Mehl und Rinds Bouillon bestäuben, kurz einbrennen, mit heißem Wasser ablöschen und mit Schneebesen gut auflösen. Sahne, je nach Geschmack, untermischen (saure = pikanter).

Gorgonzola nach und nach in der kochenden Soße auflösen, Parmesan und schließlich das rohe Ei zufügen (Ei erst in Tasse mit etwas heißer Soße verquirlen, erst dann unter die Soße geben).

Alles mit Schneebesen ständig durcharbeiten (hängt leicht an), mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und ca. 15 klein gehackte Blätter Basilikum untermischen. Den Rest zum Garnieren behalten.

Die Soße unter die ‚al dente‘ (bissfest) gekochten und nach dem Abtropfen mit etwas Nudelwasser durchgemischten Nudeln (Rigatoni) heben und etwas durchziehen lassen.

Beim Servieren mit Basilikumblättern garnieren.

