

Pasta Quattro Formaggi - 4 Käse Pasta

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 5 Personen

Penne: 700 g
 Sahne: 100 ml
 Gorgonzola: 200 g
 Weichkäse: 180 g
 Mascarpone: 250 g
 Parmesankäse: 4 EL
 Salz: 1 EL
 Pfeffer: 1 TL

Zubereitung

Ein ganz einfacher 4 Käse Rezept zum nachmachen. Soooo cremig und soo lecker.

Schritt: 1

Die Penne Rigate in einem Topf mit kochendem Wasser (etwa 3 L Wasser und 1 EL Salz) Al'Dente kochen lassen . Beachtet immer die Kochzeit die auf der Packung der Nudeln steht.

Für die Sauce :

Gorgonzola und Weichkäse in kleinen Stücke schneiden.

Schritt: 2

In eine vorgeheizte Pfanne (mittlerer Stufe) die Sahne zum Kochen (oder 100ml milch) dazugeben. Die Gorgonzola und Weichkäse dazugeben. Für etwa 3-4 Minuten köcheln bzw schmelzen lassen.

Achtet darauf das die Hitze immer auf der mittlere Stufe ist.

Schritt: 3

Nachdem sich Gorgonzola und Weichkäse mit der Sahne vereint haben , gibt Ihr Mascarpone und eine Prise Pfeffer dazu. Für etwa 3 Minuten weiter köcheln lassen - ständig rühren.

Schritt: 4

Nachdem sich Mascarpone mit der Sauce verint hat... gibt Ihr etwa 2 dl Pasta Wasser dazu und köchelt es für weiter 3 Minuten.

Nachdem sich alle Zutaten in eine schöne und cremige Sauce vereint haben, entnimmt Ihr die Penne aus dem Wasser und gibt die der Sauce dazu. Jetzt gibt Ihr Parmesankäse noch dazu und mischt es mit einem Gabel und Löffel für weitere 3-5 Minuten.

Schritt: 5

Fertig ist die himmlische Pasta Quatro Formaggi. Lasst es Euch schmecken.