



Frische Roggnudeln an "Gorgonzolasauce" (Jersey Blue)

Jersey Blue ist kein Gorgonzola, es ist ein feiner Blauschimmelkäse aus Willi Schmid's Städtlichäsi in Lichtensteig. Er wird ausschliesslich aus Milch von Jersey-Kühen hergestellt. Er ist sehr rahmig und natürlich mit dem typischen, kräftigen Blauschimmel-Geschmack. Für die Nudelsauce habe ich ihn in Bouillon geschmolzen, mit Salbei gewürzt und mit etwas Vollrahm vermischt.

Zutaten (pro Portion)

100g frische Roggnudeln
Rezept von da
50g Jersey Blue
3 frische Salbeiblätter
1dl Gemüsebouillon
1/2dl Vollrahm oder Sauerrahm
Peperoniwürfelchn zur Dekoration
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gemüsebouillon erhitzen Jersey Blue hineinkrümmeln, mit dem Schwingbesen verühren bis der Käse ganz geschmolzen ist. Durch das Rühren mit dem Schwingbesen werden auch die Blauschimmelschichten etwas zerkleinert. Vollrahm zugiessen und feingeschnittene Salbeiblätter zugeben. Mit Salz (ganz wenig) und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Warmhalten, aber nicht mehr kochen bis die Nudeln gar sind.

Die Nudeln habe ich nicht allzu dünn ausgewählt: Auf der drittfinsten von acht Stufen. Kochzeit ca. 6-7 Minuten.

