

TRADITION  
SEIT 1928

*Rehorik*

# REZEPTE VON REHORIK

WIR PRÄSENTIEREN:  
PASTA MIT  
GORGONZOLA SAUCE  
& TRAUBEN



Rezept + Zutaten bestellbar  
vom 18.05. - 29.05. telefonisch unter  
0941/59975895 oder 0941/51727  
oder per Mail: [kaffee@rehorik.de](mailto:kaffee@rehorik.de)

# ZUTATEN

1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser/Brühe
100 ml	Weißwein zum Ablöschen
500 g	Mezze Penne Pasta aus Urdinkel von Il Golosone
200 g	Mascarpone Gorgonzola
1	Knoblauchzehe
	Weißer, kernlose Trauben
	Soul & Spice Rosmarin

# ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die klein geschnittene Zwiebel mit den halbierten Trauben in einer tiefen Pfanne in Olivenöl anschwitzen, 2 Prisen Salz hinzu, mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Dann Gorgonzola leicht einrühren, Brühe hinzugeben, köcheln lassen, bis der Gorgonzola sich cremig mit der Sauce verbunden hat.

Die Pasta in die Pfanne geben, kurz aufkochen, mit Rosmarin, Salz & Pfeffer abschmecken!

# PERFEKT DAZU

2018 Casal de Ventozela, Alvarinho, Vinho Verde, Portugal; 10,90 €

