

Rigatoni con spinaci e Gorgonzola Pasta mit Blattspinat und Gorgonzola

Aus einem Rest im Kühlschrank kann etwas Neues, Köstliches entstehen!

Zutaten für 4 Personen

Ein Rest von Blattspinat, fertig gedünstet und gewürzt

100 g vom besten Gorgonzola

Rigatoni nach Rezept

Oder:

Wenn du keine Spinat- oder Mangoldreste hast,
so kannst du auch 150 g pro Person im kochenden Wasser
sehr kurz blanchieren. Auskühlen lassen, in 1 cm breite
Streifen schneiden, im Olivenöl mit etwas Knoblauch kurz
dünsten. Salzen und pfeffern.

Einen Teil des Gorgonzola zusammen mit dem Gemüse
unter die abgetropften, gut geöelten Rigatoni geben.
Den Rest direkt auf die Teller zuoberst als Dekoration.

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP

Wenn es noch reichhaltiger sein soll, so
kann man mit angebratenen Speck-
oder Schinkenwürfeln nicht falsch liegen.

Auch eine ausgedrückte Schweinswurst,
zerteilt und angebraten, macht sich gut.

Aber auch ohne Fleisch schmeckt es köstlich!