

Gorgonzola - Spätzle

Zutaten:

500 g Spätzle
3 Knoblauchzehen
200 g Gorgonzola
5 Frühlingszwiebeln
125 ml Milch
100 g Cocktailtomaten
1 EL Salbeiblätter
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- In einem Topf mit Salzwasser die Spätzle garen.
- Spätzle abgießen, mit kaltem Wasser erschrecken und abtropfen lassen.
- Gorgonzola, Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln.
- Die Zwiebeln und den Knoblauch in Öl andünsten.
- Milch hinzugeben und erwärmen.
- Den Gorgonzola in der Milch auflösen, dabei ständig umrühren.
- Die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen.
- In einer Auflaufform Gorgonzolasauce und Spätzle vermischen.
- Die Tomaten halbieren und auf die Spätzle geben.
- Alles etwa 5 Minuten bei 250° C überbacken.
- Mit Olivenöl die Salbeiblätter frittieren.
- Salbeiblätter vor dem Anrichten auf die Spätzle geben.