

Spaghettiplausch 2017 – Saucenrezepte



(für 4 Personen)

Schinken-Gorgonzola Sauce

100 g	Schinken dünn geschnitten	<p>Die Schinkenscheiben in kleine Vierecke schneiden.</p> <p>In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Den Schinken darin leicht anbraten.</p> <p>Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Mit dem Mascarpone zum Schinken geben und bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann etwa 5 Esslöffel Teigwarenkochwasser beifügen. Die Sauce mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.</p> <p>Spaghetti sofort mit der Sauce sowie dem Parmesan mischen. Sehr heiss servieren!</p>
25 g	Butter	
100 g	Gorgonzola	
150 g	Mascarpone	
wenig	Pfeffer schwarz aus der Mühle	
75 g	Parmesan	

Erbsli-Ricotta Sauce

150 g	tiefgefühlte Erbsli angetaut	<p>Erbsli mit dem Ricotta pürieren.</p> <p>Restliche Zutaten daruntermischen.</p> <p>Sauce würzen.</p>
150g	Ricotta	
3 EL	geriebener Parmesan	
½ EL	Zitronensaft	
1	roter Peperoncini entkernt, fein gehackt	
0.2 dl	Halbrahm	
3 dl	Kochflüssigkeit	
1/3 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	

Dörrtomaten-Peperoni Sauce

1	Glas getrocknete Tomaten in Öl	<p>Im Mixer /Gemüsehäcksler auf gewünschte Feinheit mixen</p> <p>Sauce nach Belieben würzen.</p> <p>Dazugiessen und Sauce in Pfanne wärmen.</p>
1	Glas grillierte Peperoni in Weinessig	
2 EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl	
1	Knoblauchzehe gepresst	
wenig	Pfeffer, Salz, Paprika	
5 dl	Halbrahm	



En Guete!