

Penne mit Lauchsosse

La Mise en Place:

1 Lauchstängel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Dörrtomaten, 1 Bund Schnittlauch, Butter, 1 dl Weisswein, 3 GALA-Käslein mit Alpenchili, Pfeffermühle, Muskat, 180 g Penne

Die Vorbereitung:

Das Zarte, Weisse vom Lauch in Ringlein schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Die Dörrtomaten kleiner und den Schnittlauch fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Lauch beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein löschen und den Lauch in 15 Minuten sehr weich köcheln.

Den Lauch zusammen mit den GALA-Käslein und den Dörrtomaten im Mixer fein pürieren. Das Püree in die Pfanne zurückgeben und aufkochen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Penne im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Die Vollendung:

Die Penne mit der Sosse mischen und den Schnittlauch darüber streuen.

