

Kochen

Daniele Corona

Montag, 03.11.2025

Nudeln mit Brokkoli und Walnüssen in Gorgonzolasoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Rotwein-Schalotten

4 Schalotten
 1 Stiel Thymian
 1 EL Olivenöl
 1 EL Honig
 1 Lorbeerblatt
 200 ml Rotwein, alternativ alkoholfreier Wein oder siehe Tipp
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 TL Butter, kalt

Für die Nudeln

1 Schalotte oder Zwiebel, klein
 1 Knoblauchzehe, klein
 300 g Brokkoli
 1 Stiel Thymian
 500 g Nudeln, z. B. Penne, Fusili oder Rigatoni
 200 g Gorgonzola oder anderer Blauschimmelkäse
 150 ml Milch oder Sahne
 1 EL Olivenöl
 50 g Walnüsse
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss, optional
 80 g Parmesan oder Grana Padano, gerieben

Zubereitung

1. **Für die Schalotten**, die Schalotten abziehen und in feine Spalten schneiden. Thymian grob zerzupfen.
2. Öl in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten.
3. Honig zugeben und etwas karamellisieren lassen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben. Mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen, bis die Schalotten weich sind. Kurz vor dem Servieren die Butter unterrühren.
4. **Für die Nudeln** Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Brokkoli putzen abbrausen und in sehr feine Röschen teilen. Thymianblättchen abzupfen und die Blättchen fein schneiden.
5. Brokkoli in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. herausnehmen und in Eiswasser geben. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett ca. 2-3 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Nudeln im Blanchierwasser, nach Packungsanleitung bissfest garen.
8. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten.
9. Gorgonzola grob zerbröckeln, nach und nach unterrühren und schmelzen lassen.
10. Milch oder Sahne unterrühren, bis eine cremige Soße entsteht.
11. Brokkoli und die Hälfte der Walnüsse untermischen, dabei den Brokkoli leicht zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss (nach Belieben) würzen.
12. Nudeln aus dem Wasser heben und mit der Soße verrühren, evtl. noch etwas Kochwasser unterrühren, damit die Soße schön cremig bleibt.
13. Nudeln und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Rotwein-Schalotten, Parmesan und übrigen Walnüssen bestreuen und servieren.

Tipp: Eine gute Alternative zum Rotwein sind Johannisbeersaft oder Traubensaft. Dann den Honig weglassen, sonst wird das Gericht zu süß.