

# Nudeln mit 3 Käse Sauce

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mascarpone
- 2 Eigelb
- Salz
- Pfeffer
- 75 g Butter
- 1 Becher Sahne oder Milch
- 125 g Parmesan
- 125 g Gorgonzola oder 200 g Gouda
- 500g Nudeln Penne, Ricato, Fussili

→ Wenn mehr Nudeln gemacht werden besteht die Möglichkeit noch zusätzlich Milch oder Sahne bei zu geben. → Mascarpone mit Eigelb, Salz und Pfeffer cremig rühren. Beiseite stellen. → Die Butter im Topf zerlassen, Sahne oder Milch dazugeben und kurz köcheln lassen. → Den Gorgonzola zerbröckeln und den Parmesan reiben. Beide Käsesorten in die Sahne- oder Milchmasse geben. → Leicht köcheln lassen und dabei ständig rühren. → Die Nudeln nach Anleitung kochen und abgießen. → Die Käse-Sahne-Sauce vom Herd nehmen und erst dann die Mascarpone-Eigelb-Mischung hineinrühren. → Es darf nicht mehr kochen, da sonst die Sauce gerinnt. → Die Sauce über die Nudeln gießen und unterrühren. Sofort servieren.

