



Casarecce mit Jersey blue, Baumnuss und caramelisierter Zwiebel

Pastagerichte mit Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Roquefort) sind nicht jedermans Sache, werden aber von Kenner*innen sehr geschätzt. Mit angerösteten Baumnüssen und einer Garnitur aus caramelsierten Zwiebeln wird das Gericht noch etwas üppiger an Geschmack und wird definitiv zu einer Liebhaberei. Zubereitet mit Jersey blue vom Toggenburger Käser Willi Schmid, kann es aber auch Blauschimmelkäse-Anfänger überzeugen. Der Jersey blue schmeckt edel und ausgewogen und ist ein guter Einstieg für Leute den besonderen Blauschimmelgeschmack kennenlernen wollen.

Die Casarecce mit ihrem leicht gewendelten Querschnitt nehmen die sämige Sauce bestens auf. Aber auch Spaghetti (nicht zu dünne), Bavette oder Tagliatelle passen gut.

Zutaten

80g Casarecce
1 Knoblauchzehe
4 Baumnusskerne halbiert
1 Schuss weisser Portwein (1El)
5cl Vollrahm
50g Jersey blue
1 kleiner Büschel Mönchsbarth oder Kräuer
Salz und Pfeffer
20g Tafelbutter
2 kleine rote Zwiebeln, zusammen ca. 50g
2Tl Zucker

Zubereitung

Baumnusskerne und Knoblauch klein hacken. Jersey blue zu kleinen Würfeln schneiden. Zwiebeln zu dünnen Scheiben schneiden.

Zwiebel caramolisieren:

10g Butter erhitzen bis sie leicht schäumt. Zwiebelringe zugeben und leicht salzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, Zucker zugeben. Zwiebeln nicht zu heiss langsam rösten bis sie braun sind, dabei mit einer Gabel häufig wenden. Das dauert ca. 8 bis 10 Minuten. Aufpassen, dass die Zwiebeln nicht zu dunkel werden, gegen Schluss geht es sie sehr schnell.

Sauce:

Baumnuß und Knoblauch in 10 Butter andünsten. Mit Portwein ablöschen, kurz köcheln lassen, den Vollrahm zugießen und den Käse zugeben. Bei kleiner Hitze umrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Nebenher Casarecce in Salzwasser gar kochen. Abgießen und etwas Pastawasser auffangen. Mönchsbart klein hacken.

Casarecce und Mönchsbart zur Sauce geben und vermischen. Ev. etwas Pastawasser zugeben, damit die Sauce leicht flüssig bleibt.





Zwiebel caramolisieren





Baumnuss und Knoblauch dünsten

