

Rigatoni Quattro Formaggi

Rigatoni Quattro Formaggi – herrlich cremig, wunderbar würzig und einfach unwiderstehlich! Ein köstliches Pastagericht mit einer samtigen Käsesoße, das im Handumdrehen zubereitet ist und einfach himmlisch schmeckt.

glutenfrei, weizenfrei



Für 3 – 4 Portionen

400g glutenfreie Rigatoni

200ml Sahne

200ml Milch

100 g Gorgonzola

50 g Parmesan

80g geriebener Gouda

80g Brie

Salz

1 EL gehackte Petersilie

Schwarzer Pfeffer

1. Die glutenfreien Rigatoni nach Packungsanleitung bissfest kochen, anschließend abgießen und beiseitestellen.
2. Sahne und Milch in einer hohen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Gorgonzola und Brie in kleine Stücke schneiden, Parmesan und Gouda fein reiben und alles zur Sahne-Milch-Mischung geben. Unter regelmäßigem Rühren langsam schmelzen lassen, bis eine herrlich cremige Käsesoße entsteht.
3. Die gekochten Rigatoni zusammen mit der Petersilie in die Soße geben, alles gut miteinander vermengen und mit Salz

abschmecken.

4. Die Rigatoni Quattro Formaggi auf Tellern anrichten, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und am besten sofort genießen.





rezepte-glutenfrei.de