

# Maccaroni mit Taleggiocreme

## Maccaroni mit Taleggiocreme

Was eigentlich immer geht sind Burger, aber auch Nudeln. Es gibt Millionen von Möglichkeiten für ein Nudelgericht und die meisten haben wir noch nicht probiert. Um das nach und nach zu ändern, schieben wir immer mal wieder ein neues Pastagericht zwischen die leckeren Varianten die wir schon kennen. Etwas neues war für uns Maccaroni mit Taleggiocreme.

Daher haben wir für Euch hier eine Pastavariante mit Taleggio (ein ein norditalienischer Weichkäse mit geschützter Herkunftsbezeichnung, er hat 48 Prozent Fett in der Trockenmasse) aufgeschrieben.

Zutaten (für 4 Personen) für Maccaroni mit Taleggiocreme

- 500g Pasta (Eurer Wahl)
- 150g Radicchio (geputzt und in Streifen geschnitten)
- 1 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 150g Taleggio
- 80ml Sahne
- 50g geriebener Parmesan
- 15 Walnüsse (grob gehackt)
- 6 Blatt Basilikum (grob gehackt)

Bratet den Radicchio und die Zwiebel in einer Pfanne im Olivenöl an und würzt das dann mit Salz und Pfeffer.

Lasst jetzt in einem Topf den Taleggio in der erwärmten Sahne schmelzen und schmelzt danach den Parmesan. Nachdem beide Käse geschmolzen sind, püriert alles mit einem Stabmixer und schmeckt die Masse mit etwas Salz ab. Ab dann müsst Ihr die Sauce nur noch warmhalten.

Kocht dann die Nudeln und gießt sie ab, bevor Ihr sie in die Pfanne zum angebratenen Radicchio gebt. Kurz erwärmen und dann die gehackten Basilikumblätter und die gehackten Walnüsse hinzufügen und kurz zusammen erwärmen.

Jetzt könnt Ihr, je nach Geschmack, entscheiden, ob Ihr die Taleggiocrema extra servieren möchtet, oder aber mit der Pasta vermischen wollt. Wir haben uns für sie Variante im Glas entschieden.

Zum Essen passt am besten ein Weißwein, der es mit der Taleggiocrema aufnehmen kann sie aber nicht überlagert. Er sollte eine ausgewogene Säure haben und nicht zu fruchtig-mild sein. Aber wie immer im Leben entscheidet der persönliche Geschmack, welcher Wein am besten passt.

