

## Pasta-Saucen

### Zutaten für 4 Personen

#### Gorgonzola-Sauce

3	dl	Rahm	Aufkochen.
150	g	Mascarpone-Gorgonzola	Klein schneiden, zum Rahm geben und glattrühren.
2	EL	Parmesan, gerieben	Zur Sauce geben. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
		Pfeffer a.d.M.	
1	Prise	Muskat	Sauce abschmecken. Wer die Blauschimmelstückchen in der Sauce nicht mag, kann diese mit dem Stabmixer zerkleinern.
1	TL	Maizena	In etwas Wasser anrühren und die Sauce nach Bedarf etwas mehr binden.
		<b>Tipp</b>	Für eine kräftigere Sauce nur "reinen" Gorgonzola verwenden.

#### Tomaten-Rahm-Sauce

4	dl	Rahm	Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
3	EL	Parmesan, gerieben	Zur Sauce geben.
3	EL	Tomatenpüree	Zur Sauce geben.
		Pfeffer a.d.M.	
1	Prise	Muskat	Sauce abschmecken und noch zwei Minuten köcheln lassen.

