Saucen zur Pasta (ca. ½ bis ¾ Liter)

Gorgonzolasauce

1. Aus je 20 g Mehl/Butter, ½ Zwiebel, 350 ml Milch, 350 ml hellem Fond und Gewürzen (Pfeffer, Nelke, Lorbeerblatt) eine Bèchamelsauce herstellen – durch in feines Sieb passieren.
2. 120 g Gorgonzola in grobe Stücke teilen.
3. Gorgonzola in die heiße Sauce geben und schmelzen lassen (soll nicht kochen), abschmecken. Aufmixen und mit fein geschnittener Petersilie würzen.
4. Frisch gekochte Pasta einschwenken oder die Pasta in einem feuerfesten Geschirr mit der Sauce nappieren, mit geriebenem Käse bestreuen und gratinieren.

oder ***Mornaysauce***

1 Eigelb und 50 ml Sahne verrühren, die Bèchamelsauce mit der Mischung legieren. Sauce nochmals kurz erhitzen. 100 g geriebenen Hartkäse (Gruyere, Parmesan ...) in die Sauce rühren und schmelzen lassen. Frisch gekochte Pasta in ein feuerfestes Geschirr geben. Mit der Sauce vermischen und gratinieren.

Schwammerlsauce

1. Aus je 20 g Mehl/Butter, ½ Zwiebel, 300 ml Milch, 300 ml hellem Fond und Gewürzen (Pfeffer, Nelke, Lorbeerblatt) eine Bèchamelsauce herstellen – durch in feines Sieb passieren.
2. Etwa 300 g frische Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Pfifferling, Steinpilze etc.) säubern und je nach Größe halbieren oder in Scheiben/Streifen schneiden.
3. In einer großen Pfanne 2 El Butter schmelzen und 1 fein geschnittene Schalotte anschwitzen, dann die Pilze (evtl. portionsweise) dazugeben und anbraten.
4. Wenn alle Pilze angebraten sind, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Bèchamelsauce und 100 ml Sahne angießen.
5. Bei mittlerer Hitze die Pilze kurz sanft köcheln lassen und abschmecken.
   Mit reichlich fein geschnittener Petersilie und wenig Zitronensaft verfeinern, frisch gekochte Pasta unterschwenken.

Rohe Tomatensauce (besonders geeignet für heiße Tage)

1. Etwa ¾ kg reife Eiertomaten, wie üblich abziehen/häuten und in Würfel schneiden.
2. Eine Schüssel mit Knoblauch ausreiben.
   Darin die Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen und 80 ml natives Olivenöl zugeben. Ziehen lassen.
3. Die marinierten Tomaten und 2 El fein geschnittene Basilikumstreifen über der frisch gekochten Pasta verteilen und sofort servieren.