

Kutteln in Tomatensoße mit Gorgonzola überbacken

1-2 Zwiebeln
2-3 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
400g Tomanstuecke
1 Becher süße Sahne
700g Kutteln, kuechenfertig
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Gorgonzola nach belieben

Zubereitung

Zwiebeln in Butter andämpfen, frische Tomaten enthäuten, würfeln und zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen. Mit der süßen Sahne aufgiessen, kurz aufkochen und mit Salz, Streuwürze, frisch gemahlene Pfeffer und eine Spur Knoblauch pikant würzen.
Die Kutteln hinzufügen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Portionsweise mit zerbröckeltem Gogonzola bestreuen und mit Butterflocken besetzt kurz überbacken.