

Helen Reumann

User

Herbstpasta

Hauptspeise

Nudelgerichte

Rezept-Gewinnspiel

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Die Pasta in gesalzenem Wasser kochen.

Zwiebel und Speckwürfel in der Pfanne mit Öl anbraten.

Die Milch in einem Topf erhitzen und den Gorgonzola in der Milch schmelzen.

Walnüsse, Butter, Speck und Zwiebel dazugeben. Salzen und pfeffern.



ZUTATEN

500 g Teigwaren nach Wahl

150 ml Milch

200 g Gorgonzola, gerieben

200 g Walnüsse, grob gehackt

1 Zwiebel

100 g Speck, gewürfelt

3 EL Butter

Salz und Pfeffer