

Spaghetti mit Gorgonzola Nuss Sauce

[Hauptspeise](#)[Käse](#)[Nudelgerichte](#)[Schnelle Küche](#)[Vegetarisch](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:**     

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, Walnusskerne hacken, Schlagobers aufkochen. Gorgonzola unter Rühren zufügen und 2 Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Walnüsse kurz anbraten.
Nudeln abtropfen lassen, mit der Sauce und den Nüssen mischen und mit dem Schnittlauch anrichten.

**ZUTATEN** 

Zutaten für 2 Portionen:

200 g Spaghetti

100 g Galbani Gorgonzola

4 EL Walnusskerne

100 ml Schlagobers

Salz

Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch