

Nah&Frisch

Professional

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, Walnuskerne 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 Walnuskerne

100 ml Schlagobers

Salz

Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch