

Spaghetti mit Gorgonzolasauce

Ein geschmackvolles Gericht das nicht nur Gorgonzolaliebhaber-Herzen höher schlagen lässt.



Zutaten

- 400 g Spaghetti Glutano
- 30 g Butter
- 200 g Gorgonzola
- 1 Becher Sahne
- Schnittlauch zum Anrichten
- Salz und Pfeffer

Portionen 4

Zubereitung

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser für 7 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf leicht erwärmen und mit dem Gorgonzola und der Sahne zu einer cremigen Sauce verrühren. Die Sauce etwas einkochen lassen, salzen und pfeffern und mit den Spaghetti vermischen. Vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

Tipp: Sie können in der Butter auch etwas fein gehackten Knoblauch andünsten und mit etwas Weißwein ablöschen. Dadurch erhält die Sauce eine feine Knoblauchnote.