

Spaghetti al gorgonzola bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Spaghetti, Salz, 200 gr Gorgonzola-Käse, 1 Esslöffel Butter, 250 gr Schlagsahne, 1 Prise weißer Pfeffer, 4 frische Salbeiblätter.

Die Vorbereitungen:

Für die Spaghetti großen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Spaghetti parallel zur Soße al dente kochen.

In einer grossen Pfanne (Spaghetti kommen zum Schluß mit rein) die Butter erhitzen, die Salbeiblätter kurz aufschäumen lassen, dann den Gorgonzola einrühren und bei schwacher Hitze erwärmen, bis er geschmolzen ist. Langsam unter ständigem Rühren zwei Drittel der Sahne dazugießen.

Mit Pfeffer und Salz je nach eigenem Geschmack würzen. Die Sauce nur leicht einkochen lassen.

Die abgetropften Spaghetti in die Sauce geben und mit der restlichen Sahne alles gut durchmischen und sofort servieren.

Die Salbeiblätter kann man entfernen oder sogar ganz aus dem Rezept weglassen (mit schmeckt es aber besser)! Falls die Spaghetti+Sauce zu schnell andicken kann man etwas Milch oder Wasser verwenden.

Hervorragend harmonisiert ein frischer trockener Weißwein dazu!!!