

Gorgonzola - Sauce für Spaghetti bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr süße Sahne, 300 gr Gorgonzola - Käse, 1 Esslöffel Wermut, 50 gr geröstete Pinienkerne, Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle, 500 gr Spaghetti (oder andere Nudeln).

Die Zubereitung:

Spaghetti nach Anweisung kochen.

Währendessen die Sahne in einem Topf leicht erwärmen, Gorgonzola in Würfel schneiden und in der Sahne unter Rühren cremig werden lassen. Salzen und pfeffern, mit Wermut verfeinern. Geröstete Pinienkerne dazugeben und mit den Spaghetti servieren.