

Spaghettini al Gorgonzola bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghettini, 25 gr Butter, 250 gr Gorgonzola, 150 ml Creme Double, 2 Esslöffel trockener Vermouth, 1 Bund Salbei, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Spaghettini bissfest kochen, Salbeiblätter in feine Streifen hacken.

Die Zubereitung:

Den Gorgonzola in Butter schmelzen, Creme Double unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit in Vermouth gelöstem Mehl binden.

Spaghettini und Salbei mit der Soße vermengen.

Natürlich schmeckt die Soße auch mit anderen Nudeln - Hauptsache al dente!

Allein genossen als Hauptgericht oder auch mit gedünstetem Lachs oder gegrilltem Schweinefilet als Beilage: immer lecker aber absolut nichts für die schlanke Linie!