

Nudeln Rezepte

Nudeln Mit Gorgonzolasauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Gorgonzola, Mehlspeisen, Nudeln, Schlagsahne, Vegetarisch

400 g Nudeln

Salz

175 g Gorgonzola

200 g Schlagsahne

2 Knoblauchzehen

Pfeffer aus der Mühle

50 g Walnüsse gehackt

Muskatnuss

Kerbel

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Schlagsahne in einen Topf geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Gorgonzola würfeln, unter Rühren in der Schlagsahne auflösen, dabei zum Kochen bringen. Knoblauch durchpressen, zur Sauce geben. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Hälfte der Walnüsse unterrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nudeln mit der Sauce anrichten, mit den restlichen Walnüssen und dem Kerbel bestreuen.