

Spaghetti mit Gorgonzolasauce

Zutaten:

250 g Spaghetti
30 g gehackte Walnüsse
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
20 g Butter
250 ml Milch
100 g Gorgonzola mit Mascarpone
Oregano, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in der heißen Butter andünsten.
- Die Milch dazugeben und alles kurz aufkochen lassen.
- Den Gorgonzola klein schneiden und in die Milch geben.
- Käse in der Milch schmelzen lassen, dabei gut umrühren.
- Die Walnüsse hinzugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
- Gorgonzolasauce und Spaghetti vermischen und anrichten.