

# Nudeln mit Gorgonzolasoße

Das leckere Rezept für Nudeln mit Gorgonzolasoße kombiniert den aromatischen Blauschimmelkäse Norditaliens und verleiht diesem Klassiker eine aromatische Note.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Nudeln</a>
220 g	Gorgonzola
250 g	Walnüsse (zum Garnieren)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für Nudeln mit Gorgonzolasoße den Gorgonzola Käse in mundgerechte Stücke zertrennen. Schalotten wie auch Knoblauch von der Schale befreien und fein hacken.
2. In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen. Knoblauch und Schalotten hineingeben und dünsten.
3. Obers und Käse in die Pfanne geben und Hitze reduzieren. Mit der Zeit entsteht eine dickflüssige Gorgonzolasoße. Anschließend Pfeffer und Salz hinzufügen. Achtung: Gorgonzola ist sehr aromatisch, Salz vorsichtig einsetzen!
4. In der Zwischenzeit in einem großen Topf Wasser salzen und zum Kochen bringen. Nudeln hineingeben und bissfest kochen. Im Nachgang in einem Sieb abtropfen lassen. Die fertigen und noch dampfenden Nudeln unter die Soße mischen und in tiefen Tellern servieren und mit klein gehackten Walnüssen garnieren.

## **Tipp**

Wurden die Nudeln mit Gorgonzolasoße vorab bissfest gekocht, können diese später erwärmt werden, wenn sie mit kochendem Wasser übergossen werden.