Spaghetti al gorgonzola

Cremige Spaghetti al gorgonzola mit Salbei, immer wieder lecker! Das Rezept kann man mit Paprikapulver und weiteren Gewürzen abwandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

400 g	Spaghetti
250 g	Schlagobers
150 g	Gorgonzola
1 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer (weißen)
4 Blätter	Salbei
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Die **Spaghetti al gorgonzola** lassen sich ganz schnell und einfach zubereiten. Einen großen Topf mit Salzwasser füllen und aufkochen. Die Spaghetti darin nach Packungsanweisung bissfest (al dente) kochen.

2. Während die Nudeln kochen, den Gorgonzola klein würfeln. Den Salbei abwaschen und

trockentupfen. Die Butter in einer großen Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Gorgonzolawürfel und Salbeiblätter darin erwärmen und den Käse schmelzen lassen.

3. Zwei Drittel des Schlagobers langsam in die Pfanne gießen, dabei kontinuierlich rühren. Mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken und etwas einköcheln lassen. Nach der Kochzeit die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen und mit zur Sauce geben. Den übrigen Schlagobers zufügen und alles gründlich vermengen. Die Salbeiblätter vor dem Servieren herausfischen.

Tipp

Die Spaghetti al gorgonzola vor dem Servieren mit gehackten Kräutern nach Geschmack dekorieren.