

Rezept

# Gorgonzola-Feigen-Sauce

Ein Rezept von Gorgonzola-Feigen-Sauce, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Gorgonzola	<b>3</b> getrocknete Feigen
<b>100 g</b> Radicchio	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	Salz
<b>1 EL</b> Walnussöl	<b>150 ml</b> Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Gorgonzola grob würfeln. Feigen in kleine Würfel schneiden. Radicchio waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Reichlich Salzwasser für die Nudeln aufkochen lassen.
2. Nudeln im Salzwasser nach Packungsangabe kochen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Die Feigen kurz mitbraten. Weißwein dazugießen und aufkochen lassen. Gorgonzola dazugeben und langsam bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
3. Die Sauce bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen. Radicchio einrühren. Nudeln abgießen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken, mit den Nudeln mischen.