

Rezept

Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Gorgonzolasauce, am 27.04.2024

Zutaten

50 g Gorgonzola	1 Frühlingszwiebel
Salz	125 g Spaghetti
1 TL Butter	100 g TK-Erbsen
6 EL Milch	2 EL Weißwein
4 EL Mascarpone	Pfeffer
5 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Gorgonzola in Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und samt Grün fein hacken. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin nach Packungsanweisung garen.
2. Butter erhitzen, Zwiebel darin glasig andünsten. Unaufgetaute Erbsen zugeben, unter Rühren andünsten. Milch und Wein zugeben, 1 Min. kochen lassen und bei schwacher Hitze Mascarpone und Gorgonzola einrühren. Sauce salzen, pfeffern und warm halten, gelegentlich umrühren. Petersilie waschen, trocknen, hacken und unter die Sauce rühren. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.