

Rezept

Spaghettini mit Linsen und Gorgonzola

Ein Rezept von Spaghettini mit Linsen und Gorgonzola, am 16.02.2025

Zutaten

Salz	60 g	Belugalinsen
2 EL Pinienkerne	½	Knoblauchzehe
125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	150 ml	Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
60 g Gorgonzola	200 g	Sahne
100 g Zuckerschoten		Pfeffer
	400 g	Spaghettini

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Linsen darin zugedeckt ca. 25 Min. garen. Inzwischen in einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne rösten, dann beiseitestellen. Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. In einem kleinen Topf den Wein bei starker Hitze offen 2 Min. kochen. Knoblauch, Brühe und Sahne dazugeben. Offen weitere 8 Min. kochen. Gorgonzola zerkleinern, einrühren und schmelzen. Die Sauce mit Pfeffer würzen und vorsichtig salzen, dann warm halten.
3. Die Zuckerschoten waschen und putzen, dann längs in Streifen schneiden. Die Spaghettini nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser zugedeckt bissfest garen, dabei nach 2 - 3 Min. Kochzeit die Zuckerschotenstreifen dazugeben.
4. Die Linsen in ein Sieb abgießen; ebenso die Spaghettini und die Zuckerschoten. Alles mit der heißen Sahnesauce vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Pinienkernen bestreuen.