Pasta mit Gorgonzolasauce
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 ml Sahne, 200 gr Gorgonzola, 500 gr Pasta (z.B. Tagliatelle), 1 Prise Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Esslöffel Öl.

Die Vorbereitungen:

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln, den Gorgonzola grob zerkleinern.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel im Öl glasig andünsten, mit der Sahne ablöschen und den Gorgonzola zugeben und schmelzen lassen. Die Pasta in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser al dente kochen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Pasta abgießen und sofort mit der Sauce servieren. Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de