

# Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Sauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Nudeln, 300 gr Gorgonzola, 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 1 Packung (Blatt-)Spinat, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

## Die Vorbereitungen:

Den Spinat auftauen.

## Die Zubereitung:

Während die Nudeln kochen, den Käse, die Sahne und die Milch dem Spinat beifügen und zu einer cremigen Sauce verrühren. Zuletzt nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce solange aufköcheln, bis die Nudeln al dente sind.