



Spaghetti an Gorgonzolasauce

Hauptgericht für 4 Personen

- 2 EL Pinienkerne
- 2 dl Milch
- 250 g Gorgonzola piccante
- Pfeffer, Muskat
- 500 g Teigwaren, z. B. Spaghetti
- Salz

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseitestellen. Milch erwärmen. Die Hälfte des Gorgonzolas zur Milch geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Sauce gut verrühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Inzwischen Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Teigwaren mit der Sauce mischen. Restlichen Gorgonzola in Würfelchen darüber verteilen und die Pinienkerne darüberstreuen.

Zubereitung ca. 20 Minuten

Pro Person ca. 31 g Eiweiss, 25 g Fett, 91 g Kohlenhydrate, 3000 kJ/720 kcal