Kochen mit Klausi

Linguine mit Gorgonzola-Sauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g milder Gorgonzola, 250 ml Cremefine, 200 ml Sahne, Butter,
- weißer Pfeffer, Salz, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 500 g Linguine,
- 250 ml Hühnerbrühe, 100 ml Weißwein, 1 Pck. helle Sauce,
- Petersilie, 80-100 g Walnusskerne

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Gorgonzola klein würfeln. Walnüsse bis auf einige Hälften zur Garnierung klein hacken. Nudeln nach Vorgabe zubereiten.

2. Zwiebeln u. Knobi in etwas Butter anschwitzen, Wein u. Brühe zugießen, aufkochen lassen. Cremefine u. ¾ Gorgonzola unterrühren. Helle Sauce einrühren u. aufkochen. Nudeln abgießen u. mit Salz, Pfeffer, Petersilie u. gehackten Nüssen unter die Sauce heben. 10 Min. unter Rühren köcheln lassen.

3. Mit restl. Käse, Walnüssen u. Petersilie garnieren. Sofort servieren.

Tipp des Chaoten:

Mit einem bunten Salat servieren. Saulecker!

Erstellt von Klausi am 23.01.2022