

Spaghetti mit Gorgonzola

Gesamtzeit: 15 min.

Portionen: 2



Zutaten:

200 g Spaghetti
100 g Zuckerschoten oder grüne Erbsen
1 EL Crème fraîche
100 ml Gemüsefond
60 g Gorgonzola
20 g Pinienkerne
5 Kirschtomaten
Salz
Pfeffer
0,5 Topfkräuter Basilikum

Anweisungen:

Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Spaghetti wie unten beschrieben al dente kochen.

Inzwischen die Zuckerschoten waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Crème fraîche, Gemüsefond und Gorgonzola in einem Topf verrühren, aufkochen und unter Rühren zu einer cremigen Sauce einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschoten in der Sauce erwärmen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Spaghetti in ein Sieb abgießen. Mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen.

Kirschtomaten vierteln und auf die Spaghetti geben. Mit Basilikum garnieren.

Tipp: Wer kein Gorgonzola mag, der nimmt Mascapone. Kochschinkenwürfel in einer Pfanne mit Butterschmalz leicht angebraten bringen einen herzhaften Geschmack.