

Bandnudeln mit Gorgonzola - Sauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Gruene Bandnudeln
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Oel
400	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Heller Sossenbinder
125	Gramm	Gorgonzola
1	Teel.	Zitronensaft
1	Essl.	Sonnenblumenkerne
2	Essl.	Olivenoel

Anleitung:

Nudeln in Salzwasser mit einem El. Oel 'al dente' kochen.

Sahne im offenen Topf etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Sossenbinder unterruehren, Gorgonzola darin auflösen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne hellbraun roesten. Die Nudeln abgiessen, mit Olivenoel vermischen und Sonnenblumenkerne darueberstreuen.

Tip: Statt der 400 ml Sahne kann man auch nur einen Becher (250 ml) nehmen und mit Milch auf 400 ml ergaenzen. Oder statt der Bandnudeln Spagetti. Oder statt Gorgonzola Cambozola, Bavaria Blue o. ae. Oder statt der Sonnenblumenkerne Pinienkerne.

Einfach, schnell und sehr lecker!