

## Gorgonzolasauce (Zu Spaghetti)

Kategorien: Saucen, Nudelsauce, Käse

Zutaten für: 2 Portionen

1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe; evtl. mehr
3	Essl.	Olivenoel
1	Teel.	Mehl
3/8	Ltr.	Sahne
1/8	Ltr.	Weisswein
300	Gramm	Gorgonzolakaese
50	Gramm	Pinienkerne Oder Walnusskerne
1/2	Teel.	Kraeutermischung; getrocknet

### *SPAGHETTI*

---

400	Gramm	Spaghetti
4	Ltr.	Wasser
2	Teel.	Salz

### Anleitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schaelen, sehr fein hacken und in Oel kurz anbraten. Das Mehl drueberstaeben und mit der Sahne und dem Weisswein abloeschen. 2/3 vom Gorgonzola in Stueckchen mit den Pinienkernen unter die Sauce ruehren; 10 Min. ziehen lassen. Die Spaghetti 'al dente' garen, mit der Sauce und der Kraeutermischung vermengen. Den restlichen Gorgonzola sehr fein zerbroeckelt darueberstreuen.