

## Tagliatelle mit Gorgonzolasauce

Kategorien: Nudeln, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Tagliatelle
		Salz
1		Zwiebel
50	Gramm	Pinienkerne
2	Essl.	Olivenoel
150	ml	Schlagsahne
100	ml	Milch
200	Gramm	Gorgonzola
5	Essl.	Weisswein
1	Essl.	Saucenbinder
		Pfeffer
1/2	Bund	Petersilie; gehackt

### Anleitung:

Nudeln in Salzwasser garen, Zwiebel wuerfeln. Pinienkerne im heissen Oel Roesten, herausnehmen. Die Zwiebeln im gleichen Oel glasig duensten. Sahne, Milch, die Haelfte Des Gorgonzolas und Wein dazugeben. Unter Ruehren mit dem Saucenbinder Aufkochen, salzen, pfeffern. Petersilie einstreuen, Sauce ueber die Nudeln geben. Den Rest Kaese zerpluecken , mit den Pinienkernen ueber Das Gericht verteilen.