



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Pasta al Gorgonzola

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

Buongustaio Zutaten:

- 400 g Spaghetti oder Penne
- 200g Gorgonzola
- 100 ml Vino Bianco, zB Custoza
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Gewürzmischung Aromi per Bruschette
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen



Sonstige Zutaten:

- 150 - 200 ml Rahm

ZUBEREITUNG:

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die Pasta al dente kochen.

Knoblauch und Zwiebel fein hacken und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit dem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Sahne dazugeben und den Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Nicht mehr kochen – die Sauce sollte zähflüssig sein.

Die Pasta abgießen und mit der Gorgonzolasauce vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Aromi per Bruschette abschmecken.

Buon appetito wünscht Buongustaio!