Nah&Frisch

Helen Reumann User

Herbstpasta

Hauptspeise Nudelgerichte Rezept-Gewinnspiel Vegetarisch



Zubereitung

Die Pasta in gesalzenem Wasser kochen.

Zwiebel und Speckwürfel in der Pfanne mit Öl anbraten.

Die Milch in einem Topf erhitzen und den Gorgonzola in der Milch schmelzen.

Walnüsse, Butter, Speck und Zwiebel dazugeben. Salzen und pfeffern.

Zutaten

- 500 g Teigwaren nach Wahl
- 150 ml Milch
- 200 g Gorgonzola, gerieben
- 200 g Walnüsse, grob gehackt
- 1 Zwiebel
- 100 g Speck, gewürfelt
- 3 EL Butter
- Salz und Pfeffer