



CHEFKOCH.DE



Nudeln in Feigen - Gorgonzola - Sauce

Die Bandnudeln kochen.

Währenddessen die Gorgonzolasauce zubereiten. Dazu die Frühlingszwiebeln klein schneiden und anbraten, Creme fraiche und klein geschnittenen Gorgonzola hinzufügen. Kurz köcheln lassen. Die Feigen in der Zwischenzeit schälen, ebenfalls klein schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die abgossenen Nudeln geben, mit Pinienkernen bestreuen.

Lecker ist auch, die Pinienkerne zuvor in einer Pfanne (ohne Öl) zu rösten.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

500 g Bandnudeln

200 g Gorgonzola

6 Feige(n), frische

2 Becher Crème fraîche

2 Frühlingszwiebel(n)

Salz und Pfeffer

50 g Pinienkerne

Verfasser: AlmÖhi