

Nudeln mit Gorgonzola-Nuss-Sauce

Für 2 Portionen

100 g	Gorgonzola
4 El	Walnusskerne
1	Birne
100 g	Lauch
100 ml	Schlagsahne
100 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
1 El	Öl
200 g	Linguine



Gorgonzola in feine Stücke schneiden,
Walnusskerne hacken,
Birne fein würfeln.
Lauch in dünne Ringe schneiden.

Sahne und Brühe aufkochen.
Gorgonzola unter Rühren zufügen und kurz mitkochen,
mit Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen.
Lauch und Birnen 3 Min. andünsten
Walnüsse zufügen.
Gemüse zur Sauce geben.

Nudeln nach Anweisung garen,
abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.