



Vorspeise oder Hauptgang

Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

400 gr Spaghetti
200 gr reifer Gorgonzola
2.5 dl Vollrahm
1 EL Cognac
1 EL Grüne Pfefferkörner, frisch oder eingelegt
1 EL Salbeiblaetter, getrocknet
20 gr Butter, flüssig
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung

Spaghetti, Salzwasser

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente garen.

Gorgonzola, Salbei, Pfefferkörner,
Vollrahm, Cognac

Gorgonzola, Salbei und Pfefferkörner mit der Vollrahm auf niedriger Temperatur cremig rühren, mit Cognac abschmecken

Spaghetti

Spaghetti auf ein Sieb giessen, abtropfen lassen und danach in Butter schwenken

Die Gorgonzolasauce mit den Butterspaghetti vermischen, mit Salz nachwürzen und mit reichlich gemahlenem Cayennepfeffer bestreut servieren