



Nudelwohl

REZEPTVORSCHLAG

Basilikum Bandnudeln mit Gorgonzola Sauce

Zutaten:

Zwiebel, 1 EL Mehl, 125ml Milch, 200ml Schlagobers, 30g Gorgonzola, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, dünsten, Mehl zufügen und anschwitzen lassen. Mit Milch und Schlagobers ablöschen und aufkochen.

Gorgonzola zerbröseln und dazugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und für etwa 5 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren.

Tipp: Dazu passt grüner Salat hervorragend!



Wir wünschen
guten Appetit!

