



Cremige Dinkel Pasta mit Gorgonzola und Walnüssen

Cremige Dinkel Pasta mit Gorgonzola und Walnüssen

250 g Rinatura Dinkel Bandnudeln Bio

150 g Gorgonzola

200 ml Sahne

50 g Walnüsse, grob gehackt

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Esslöffel Butter

Frisch gemahlener Pfeffer

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Cremige Dinkel Pasta mit Gorgonzola und Walnüssen

1.

Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

Zwiebeln fein hacken und Walnüsse grob hacken.

Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Gorgonzola in Stücken dazugeben und bei geringer Hitze schmelzen lassen.

Die Sahne einrühren, bis die Sauce cremig ist. Etwas Nudelwasser hinzufügen. Mit Pfeffer abschmecken und die Nudeln unterheben. Mit Walnüssen garnieren und servieren.