



Bandnudeln mit Gorgonzola-Sahnesauce

Zutaten:

2 EL Öl
1 kleine Zwiebel
200g Nudeln
400 g Champignons
200 ml Sahne
200 g milder Gorgonzola
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Nudeln nach Packungsbeilage zubereiten.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Champignons in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben und mit anbraten.
3. Mit Sahne ablöschen und den Gorgonzola klein gezupft dazu geben. Umrühren und köcheln lassen, bis sich der Gorgonzola komplett aufgelöst und mit der Sahne verbunden hat.
4. Salzen, pfeffern, 1 EL Nudelwasser von dem Nudelwasser hinzugeben und die Nudeln mit in die Pfanne geben.
5. Das Ganze vermengen, mit Lauchzwiebeln dekorieren und heiß servieren.

Quelle: 360ff