

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

**Spaghetti mit Gorgonzola-Pilz-Soße
und Erbsen**



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Spaghetti mit Gorgonzola-Pilz-Soße und Erbsen

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 400 g frische Champignons, 2 EL Olivenöl, 100 ml Weißwein, 100 ml Gemüsebrühe, 400 g Spaghetti, 200 g Gorgonzola, 1 Dose Erbsen (400 g), 200 g Schlagsahne, 20 Blätter Basilikum, Salz und Pfeffer je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, die Champignons dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und Brühe auffüllen. Das Ganze 4 Minuten zugedeckt garen.

Gorgonzola würfeln, mit Sahne zu den Pilzen geben und darin schmelzen. Die gekochten Nudeln mit den Erbsen hinzugeben. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und über die Nudeln geben.

Dazu passen gegrillte Garnelen oder Rindersteak.