

Spaghettini mit Baumnüssen und Gorgonzola



Zutaten für 10 Personen:

1 kg dünne Spaghetti
etwas Olivenöl
1 Zwiebel
1 Chilischote
2 Knoblauchzehen
300 g Baumnüsse
300 g Gorgonzola
Salz, Pfeffer, Muskat
2 dl Rahm

Zubereitung:

Zwiebeln und die entkernte Chilischote kleinschneiden und in Olivenöl andünsten. Walnüsse in kleine Stückchen scheiden und darunter geben und mitdünsten. Knoblauch hacken und zugeben. Gorgonzola würfeln und mit dem Rahm zugeben. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Spaghettini al dente kochen, abschütten und mit der Sauce mischen.

Anrichten und sofort servieren.