

Spaghetti in Gorgonzola

Zutaten (4 Personen):

- 400 g Speck
- 300 g Champignons
- 1 EL Butterschmalz
- 200 g Gorgonzola
- 100 g Frischkäse
- 150 ml Schlagsahne
- 150 ml Milch
- 1 EL Basilikumblätter
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti nach Anweisung al dente kochen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in erhitztem Butterschmalz goldbraun braten.

Gorgonzola grob würfeln und in einem Topf bei kleiner Hitze zusammen mit dem Frischkäse, der Sahne und der Milch schmelzen.

Spaghetti abgießen, in eine Schüssel geben, mit der Sauce mischen, Pilze darüber verteilen, pfeffern und mit Basilikum bestreuen.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.