



Spaghetti mit Gorgonzola-Pilz-Sauce und Basilikum

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zwiebeln, gelb	2 St.
Champignons, weiß	500 g
Öl	3 Esslöffel
Pfeffer, schwarz	
Butter	1 Esslöffel
Muskatnuss, gemahlen	
Gemüsebrühe	150 ml
Spaghetti	500 g
Basilikum, frisch	40 g
Gorgonzola	200 g
Schlagsahne	150 g

Zubereitung

In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.

In einer Pfanne 3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin mit Salz und Pfeffer 3–4 Min. goldbraun anbraten. Butter, Zwiebelwürfel und Muskat zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. mitbraten. Brühe ggf. anrühren, zu den Pilzen gießen, aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 4 Min. köcheln.

Inzwischen Spaghetti im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Pasta anschließend in ein Sieb abgießen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und klein hacken.

Gorgonzola grob würfeln. Käse und Sahne zur Pilzsauce in die Pfanne geben und unter Rühren darin schmelzen. Sauce ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Spaghetti mischen. Gorgonzola-Pilz-Pasta in tiefen Tellern anrichten und mit Basilikum und etwas Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	838 kcal		
Kohlenhydrate	102 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	30 g	Fette	35 g