

Curry-Gorgonzola-Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Nudeln, 1000 gr frische Champignons, 2 mittelgroße Zwiebel, 400 gr Gorgonzola, 4 Teelöffel Currypaste (Asiashop), 400 gr Sahne, Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Champignons putzen und in Scheiben. Zwiebel schälen und würfeln. Gorgonzola ebenfalls würfeln.

Die Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Zwiebeln in wenig Fett glasig dünsten und die Champignons hinzufügen. Andünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Currypaste hinzufügen, mit Sahne ablöschen und den Käse in der Sahne schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsicht: Currypaste gibt es mild und scharf zu kaufen. Wer es nicht so scharf mag, nimmt entweder weniger von der Paste oder greift auf Currypulver zurück.