



Sepia Linguine mit Birne und Gorgonzola-Sauce

Zutaten für 4
Personen:

- 500g Riesa Bio Sepia Linguine
- 250g Gorgonzola
- 100g Walnüsse
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 3 Birnen
- Öl
- Salz & Pfeffer

Schritt 1:

Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in einem Topf mit Öl anbraten. Währenddessen die Birnen waschen, klein schneiden und kurz mit anbraten.

Schritt 2:

Die Milch und die Sahne zu den Zwiebeln geben und den Gorgonzola nach und nach einrühren bis er vollständig geschmolzen ist. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schritt 3:

Nudeln in gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Die Sepia Linguine in die fertige Gorgonzola-Sauce geben und gehackte Walnüsse darüberverteilen.