

## SCHNELL

**Linguine con noci e gorgonzola***Linguine mit Gorgonzola und Nüssen*

Hauptgericht für 4 Personen

**400 g Pasta** z.B. *Linguine Nr.10*

## SAUCE:

**150 g Gorgonzola****50 g Baumnusskerne****1 kleine Zwiebel****1 Bund Petersilie****1 Scheibe Toastbrot****100 g Bratspeck****Pfeffer** aus der Mühle

**1** Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen.

**2** Für die Sauce Gorgonzola in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken. Die Zwiebel nicht zu fein schneiden. Petersilie hacken.

**3** Toastbrot entrinden, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Im Cutter mahlen. Bratspeck in grobe Streifen schneiden. Ohne Fett knusprig braten. Anschliessend auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Zwiebeln im Speck-Bratensatz dünsten.

**4** Linguine in ein Sieb abgiessen; dabei 1 Tasse Kochwasser beiseite stellen. Teigwaren zurück in die Pfanne geben. Alle vorbereiteten Zutaten zugeben. Gut mischen. Nach Belieben noch etwas Nudelwasser zufügen. In vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

**Anstelle von Gorgonzola kann ein anderer Blauschimmelkäse verwendet werden.**

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Pro Person ca. 27 g Eiweiss,  
36 g Fett, 82 g Kohlenhydrate,  
3150 kJ/760 kcal

