

Nudeln mit Spinat und Gorgonzola

Zutaten:

400 g Nudeln (z.B. Penne Rigate)
150 g Spinat (TK, klein geschnitten)
25 g geriebener Parmesan
100 g Gorgonzola
100 g Mascarpone
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
350 ml Milch
100 ml Weißwein
1 EL Butter
1 EL Mehl
2 EL Zitronensaft
30 g gehackte Walnuskerne
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Spinat auftauen lassen.
- Knoblauch und Zwiebeln fein hacken.
- Beides in der Butter glasig dünsten.
- Mehl zugeben und anschwitzen lassen.
- Mit dem Wein ablöschen.
- Milch zugeben und glatt rühren.
- Zwischendurch die Nudeln bissfest garen.
- Gorgonzola, Mascarpone und Parmesan zur Soße geben und schmelzen lassen.
- Mit den Gewürzen und Zitronensaft abschmecken.
- Spinat unterrühren.
- Alles zusammen kurz köcheln lassen.
- Soße und fertige Nudeln gut vermischen.
- Mit den Nüssen bestreut servieren.