

Ingrediënten voor 4 personen

300 g linguine (of ander soort pasta) 1 knoflookteen 200 g spinazie 3 zongedroogde tomaatjes 200 g gorgonzola 3 el creme fraiche versgemalen peper en zout 100 g walnoten

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Wereld
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pasta met spinazie en gorgonzola saus

Ben jij ook zo dol op gorgonzola? Deze pasta met spinazie, gorgonzola saus, zongedroogde tomaatjes en walnoten heb je in een mum van tijd op tafel staan. Het is echt binnen een kwartier klaar en je hebt maar weinig ingrediënten nodig, perfect voor een doordeweekse avond!

Hulpmiddelen

Snijplank en mes, diepe koekenpan

Bereidingswijze

1. Kook de linguine of andere pasta gaar zoals op de verpakking vermeld staat.
2. Snijd de knoflook fijn en bak deze in een diepe koekenpan met de spinazie tot de spinazie geslonken is.
3. Snijd de zongedroogde tomaatjes en gorgonzola in stukjes. Bak beide mee op laag vuur met de spinazie en knoflook. Voeg als de gorgonzola gesmolten is de creme fraiche, peper en zout toe.
4. Giet de pasta af en voeg bij de saus. Hak de walnoten grof en verdeel erover heen.
5. Serveer direct.