

**20. Mai 2022, Angela und Bernd**  
**Schmittele: Spaghetti mit Stremellachs**  
**und Gorgonzolasauce**

Rezept für 2 Personen

Stremellachs 2 Packungen zu je 125  
Gramm

Gorgonzola Piccante oder Dolce 100 - 200  
Gramm

Süße Sahne 200 Gramm

Zwiebel 1 – 2 Stück

Schnittlauch ½ Bund

Salat grün nach Wahl

Spaghetti 200 Gramm (Vollkorn oder normal)

Rapsöl oder Olivenöl

2 EL Salz, Pfeffer



Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen

Zwiebeln fein würfeln und anschwitzen, Stremellachs mit einer Gabel zerteilen. Zu den Zwiebeln die Sahne geben, Gorgonzola dazu, Herdplatte ausschalten. Käse in der heißen Sahne schmelzen lassen, dann den Stremellachs unterrühren. Auf die gekochten Spaghetti geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt grüner Salat mit einer Vinaigrette