## 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

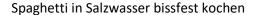
Schnittlauch 1/2 Bund

Salat grün nach Wahl

Spaghetti 200 Gramm (Vollkorn oder normal)

Rapsöl oder Olivenöl

2 EL Salz, Pfeffer



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

