

Käse-Nudeln mit Gorgonzola & Spinat



Zutaten

Für 4–6 Portionen

30 g Butter
1 EL Mehl
400 ml Milch
3 Knoblauchzehen
je 50 g geriebener Cheddar und Gorgonzola
30 g geriebener (LZ) Parmesan
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Msp. Muskatnuss
1 TL Worcestersauce
1 TL Petersilie
1 TL Basilikum
200 g Spinat
300 g Nudeln

So wird's gemacht:

Die Butter in einem Topf bräunen, Mehl zugeben und kurz rösten. Mit der Milch ablöschen und kurz köcheln lassen.

Den Knoblauch hacken und mit Parmesan, Gewürzen, Worcestersauce und Kräutern zugeben. Bei niedriger Temperatur 20 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss Gorgonzola und Spinat hinzugeben und ziehen lassen bis der Gorgonzola geschmolzen und der Spinat weich ist.

In der Zwischenzeit die Nudeln bissfest kochen, abgießen und in die Sauce geben. Abschmecken und servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>