Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola

ZEIT	20 min
ZUTATEN	4 Stück
MACHT	4 Portionen

Buon Appetito!

ZUTATEN

- 1 Packung Mirácoli™ Klassiker Spaghetti 5 Portionen
- 150g Gorgonzola
- 4 EL Pinienkerne
- 200g Rucola (grob gehackt)

Zubereitung Mirácoli™

1. Mirácoli™ Klassiker Spaghetti nach Packungsanleitung – jedoch ohne Butter – zubereiten.
2. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und unter Rühren der heißen Mirácoli™ Tomatensauce schmelzen lassen.
3. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten.
4. Rucola unter die Spaghetti heben und mit Tomaten-Gorgonzola-Sauce und Pinienkernen servieren.

Nährwerte pro Portion

Nährwerte pro Portion	
Brennwert	2592 kJ / 619 kcal
Eiweiß	26 g
Kohlenhydrate	85 g
Fett	19 g

Weitere Rezepte

Spaghetti mit cremiger Tomatensauce und Champignons

Zeit

20 min

Zutaten

6 Stück

Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen

Zeit

35 min

Zutaten

8 Stück

Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Gazpacho

Zeit

15 min

Zutaten

7 Stück

Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce

Zeit

20 min

Zutaten

5 Stück



Kürbis-Pasta

Zeit

60-75 min

Zutaten

7 Stück

Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

Source URL:

https://www.miracoli.de/rezepte/miracoli-klassiker-spaghetti-mit-gorgonzola-und-rucola