

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola REZEPTE

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti mit Gorgonzola und Rucola



ZEIT
20 min
ZUTATEN
4 Stück
MACHT
4 Portionen
Buon Appetito!
TEILEN

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)

ZUTATEN

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

VERWENDETE PRODUKTE



Spaghetti Klassiker

MEHR ERFAHREN

Jetzt Kaufen

Zubereitung Mirácoli™

1. 1

Mirácoli™ Klassiker Spaghetti nach Packungsanleitung – jedoch ohne Butter – zubereiten.

2. 2

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und unter Rühren der heißen Mirácoli™ Tomatensauce schmelzen lassen.

3. 3

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten.

4.4

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

MEHR ERFAHREN



Fladenbrot-Pizza mit Ziegenkäse, Schinken und Feigen Zeit 35 min Zutaten 8 Stück **MEHR ERFAHREN** Mirácoli™ Klassiker Maccaroni mit Geschnetzeltem Zeit 25 min Zutaten 5 Stück **MEHR ERFAHREN Gazpacho** Zeit 15 min Zutaten 7 Stück **MEHR ERFAHREN Gnocci mit Spinat, Oliven und Basilikumsauce** Zeit 20 min

Zutaten

5 Stück

MEHR ERFAHREN

×

Kürbis-Pasta

Zeit

Zutaten
7 Stück
MEHR ERFAHREN ×
Pizza á la Caprese
Zeit
25 min
Zutaten
5 Stück
MEHR ERFAHREN ▼
<u>Rinder-Nudel-Pfanne</u>
Zeit
25 min
Zutaten
9 Stück
MEHR ERFAHREN
Source URL: https://www.mira.coli.do/razanta/mira.coli.klassikar.cna.chatti.mit.carganzala.und.rusala.

60-75 min

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