

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

60-75 min

Zutaten

7 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Pizza á la Caprese

Zeit

25 min

Zutaten

5 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)



Rinder-Nudel-Pfanne

Zeit

25 min

Zutaten

9 Stück

[MEHR ERFAHREN](#)

Source URL:

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