

## farfalle fantasia IN GORGONZOLA- NUSSCREME

Rezept für 4 Personen:

- 400 g **Farfalle fantasia**
- 200 ml Sahne
- 200 g Gorgonzola
- 4 EL Walnüsse
- 2 EL **Sesam Öl – geröstet**
- 2 EL **Walnuss Öl – geschmacksreich**
- Schnittlauch frisch
- Meerspeisesalz aus der Mühle**
- Pfeffermischung aus der Mühle**

Die Walnüsse grob hacken und in Walnuss- und Sesam Öl in einer Pfanne rösten. Die Sahne und den Gorgonzola hinzugeben und mit Meerspeisesalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Farfalle nach Packungsanleitung kochen und anschließend in der Sauce schwenken. Auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.