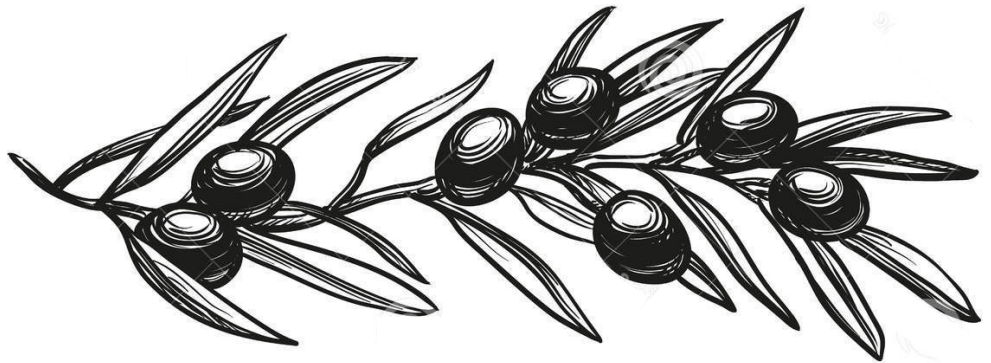


GRENZENLOS KOCHEN

PASTA ALLA CENERE

WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...



Zutaten (4 Personen)

200 ml Sahne

200 gr Gorgonzola

1 Glas entsteinte schwarze Oliven

400 gr Pasta nach Wahl

Salz & Pfeffer

Sahne und Gorgonzola auf sehr niedriger Stufe zusammen in einem Kochtopf schmelzen lassen. Die Oliven sehr sehr fein hacken und unter die Gorgonzolasauce mischen. Die bissfest gekochte Pasta untermischen und kurz zusammen köcheln lassen. Erst ganz zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan drauf und fertig!

**DIESES GERICHT HEISST ÜBERSETZT "GEASCHTE PASTA".
SUPER EINFACH, SUPER SCHNELL UND SUPER LECKER!
VIELE GRÜSSE E BUON APPETITO, EURE NICKI**



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.