**Basilikumlinguine mit Gorgonzolasauce und Knoblauch**

Zutaten:

**Di Morelli Linguine Aglio & Basilico,**

Crème fraîche,

1 Zwiebel,

Gorgonzola

Knoblauch und frischer Basilikum nach Belieben

Zubereitung:

**Di Morelli Linguine Aglio & Basilico** al dente kochen. Währenddessen die Zwiebel klein schneiden und in einem kleinen Topf mit etwas Bratfett bei geringer Hitze anbraten. Den Gorgonzola hineinbröckeln und - falls gewünscht – gepressten Knoblauch zugeben. Den Käse nur schmelzen, nicht zu heiß werden lassen! Die Crème fraîche einrühren. Die Sauce über die Nudeln geben und – falls gewünscht mit frischem Basilikum gernieren. Fertig!!

Wir wünschen einen schönen **amuseMoment**!