



Spaghetti mit Kalbsstreifen

und geschmolzenem Gorgonzola



4 Personen

ZUTATEN

400 g Kalbsfleisch
400 g Pasta
100 g Gorgonzola Käse
150 g Peperoni
150 g Rote Zwiebel
100 g junge Spinatblätter
20 g Knoblauch

Salz, Pfeffer, Basilikum, Tomatenpesto

ZUBEREITUNG

Vom Eckstück oder der Hüfte geschnitten, ergeben sich zarte Stücke, die nur schnell durch die Pfanne gezogen werden müssen

Spaghetti in kochendem Salzwasser circa 11 Minuten "al dente" kochen. Das geschnitzte Fleisch scharf anbraten und würzen, herausnehmen und abtropfen lassen. Zwiebel, Peperoni und Knoblauch glasig braten und abschmecken. Gekochte, heisse Spaghetti mit einem guten Schluck Nudelwasser begeben.

Zum Schluss den Spinat, den Gorgonzola und die Kalbfleischstreifen begeben und durchmengen. Jetzt nicht mehr zu lange auf dem Herd lassen, da das Kalb sonst zäh, der Spinat braun und der Gorgonzola anbrennen wird.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)