



# Rezept

## Linguine mit Mascarpone

(Rezept für 4 Personen)

### Zutaten

- ◆ 250g Linguine
- ◆ 500g Steinpilze
- ◆ ½ Zwiebel
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ Petersilie
- ◆ 100g Gorgonzola Käse
- ◆ 100g Mascarpone
- ◆ Olivenöl "Oro d'Irpinina"
- ◆ geriebener Käse
- ◆ Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Petersilie waschen, Zwiebel und Knoblauch schälen, alles klein schneiden und dann das Ganze mit ein bisschen Olivenöl anbraten. Die Steinpilze waschen und klein schneiden und dann hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, 10 min kochen lassen. Den Gorgonzola in Stücke schneiden und hinzugeben. Mascarpone hinzugeben. Käse schmelzen lassen. Linguine „al dente“ kochen. Die Linguine zusammen mit der Sauce in eine Schüssel geben. Bei Bedarf geriebener Käse hinzufügen.