

## Rigatoni mit Erbsen und Gorgonzola

### Zutaten für 2 Personen

- 200g Rigatoni
- 1 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g TK-Erbsen
- 100ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- 50g Gorgonzola

### Zubereitung

Rigatoni in Salzwasser kochen. Während der letzten 3 Minuten 100g TK-Erbsen mitkochen.

Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten. Die restlichen Erbsen zufügen und auftauen lassen. Brühe und Sahne einrühren und alles bei schwacher Hitze für 5 Minuten bei geöffnetem Deckel kochen lassen.

Die Sauce in einen hohen Becher geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abschütten und mit der Erbsensauce mischen. Auf dem Teller mit gewürfeltem Gorgonzola bestreuen.