

## Spaghetti mit Blauschimmelkäse-Sauce, Champignons und Zucchini

by Andreas - Sonntag, Mai 15, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/spaghetti-mit-blauschimmelkaese-sauce-champignons-und-zucchini/>



Ich verwende am liebsten Roquefort. Er unterscheidet sich deutlich im Geschmack von den anderen Sorten Blauschimmelkäse. Er ist leider recht teuer, da er ausschließlich im französischen Departement Aveyron in den Höhlen des Combalou reifen darf und dementsprechend selten ist. Trotzdem sollte jede gute Käsetheke eigentlich diesen Rohmilchkäse im Sortiment führen.

**250 gr. Blauschimmelkäse (Roquefort oder Saint Agur)**

**200 gr. Champignons**

**1 kleine Zucchini**

**½ Bund Lauchzwiebeln**

**200 ml Gemüsebrühe**

**2 EL Olivenöl**

**50 ml Schlagsahne**

## 2 EL gehackte Petersilie

## Pfeffer

## Salz

Lauchzwiebeln und Champignons in Scheiben schneiden. Im Olivenöl 5 Minuten anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann die in Würfel geschnittenen Käse und Zucchini sowie die Sahne hinzufügen und weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Abschließend die fein gehackte Petersilie unterheben.

Bissfest gekochte Spaghetti mit der Sauce vermischen und servieren.

## Weitere Empfehlungen:

Murgh Makhani - Butterhuhn

[Dieses Gericht macht glücklich! Wohlige Wonnen ...](#)  
[Aber da Glück im Wesentlichen ein Resultat...](#)

Rindsschnitzel - sizilianisch

[Rindfleisch in Panade, mit Pecorino? Das musste sofort ausprobiert werden. Wie zu erwarten, war ...](#)

### Indisches Hühnercurry

Die indische Küche ist berühmt für ihre Currygerichte. Meist vegetarisch, aber auch gerne mit...