



## Schnelle Herbstpasta mit Gorgonzola und Walnüssen

### Zubereitung

- Die Pasta in gesalzenem Wasser kochen.
- Zwiebel und Speckwürfel in der Pfanne mit Bona Pflanzenöl anbraten.
- Die Milch in einem Topf erhitzen und den Gorgonzola in der Milch schmelzen. Walnüsse, BONA Pflanzenöl, Speck und Zwiebel dazugeben. Salzen und pfeffern.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Yvonne Reumann.**

### Zutaten

500 g Teigwaren nach Wahl  
150 ml Milch  
200 g Gorgonzola, gerieben  
200 g Walnüsse, grob gehackt  
1 Zwiebel  
100 g Speck, gewürfelt  
3 EL BONA Pflanzenöl  
Salz und Pfeffer  
Bona Pflanzenöl