

Gorgonzola-Sauce

Zutaten

- 250.ml Schlagsahne
- 100.ml Milch
- 250.g Gorgonzola
- Blauschimmelkäse
- 1.- 2. Spritzer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Pienienkerne
- eine Handvoll glatte Petersilie

Zubereitung

Die Pienienkerne werden in einer Pfanne ohne Fett angeröstet.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Von dem Gorgonzola die Rinde abscheiden und den Käse in Stücke schneiden.

Die Sahne und Milch in einem Topf füllen und die Gorgonzola-Stücke dazugeben, langsam unterrühren und zum Kochen bringen.

Der Käse sollte geschmolzen sein.

Die Gorgonzola-Sauce mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und den Zitronensaft dazugeben. Dann alles miteinander verrühren

Alles nach eigenem Belieben würzen und abschmecken!

Dazu passen [Nudeln](#) und ganz besonders Bandnudeln.

Ein Topf mit Wasser füllen, das Wasser salzen und zum Kochen bringen.

Die Bandnudeln dazugeben und al dente kochen.

Schließlich die Bandnudeln abgießen und abtropfen lassen.

Die Bandnudeln mit der Gorgonzola-Sauce vermischen und auf zwei Tellern anrichten.

Mit den gerösteten Pienienkernen und der gehackten Petersilie bestreuen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Saucen](#), [Nudeln](#), [Bandnudeln](#), [Gorgonzola](#), [Blauschimmelkäse](#), [Schlagsahne](#), [Milch](#), [Zitronensaft](#), [Petersilie](#), [Pinienkerne](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/gorgonzola-sauce

Last update: **11.11.2023 20:15**

