



Rezepte > Sauce

Gorgonzola-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Gorgonzola	300 g
Butter	1 EL
Schlagsahne	400 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Schneebesen

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Gorgonzola in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter bei niedriger Stufe erhitzen, Knoblauch dazugeben und ca. 1 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und auf mittlerer Stufe aufkochen lassen. Gorgonzola nach und nach dazugeben und rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat.
3. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, Gorgonzola-Sauce mit etwas Wasser auflockern. Gorgonzola-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben zu Pasta servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen auch [Kürbiskern-Cracker](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	35 g