

Sahnesauce für Gnocchi, Ravioli und Tortellini



Zutaten für vier Personen:

1 Bund Frühlingszwiebeln oder junger Lauch

100 ml Sahne

1 Scheibe gekochter Schinken

80 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Frühlingszwiebeln oder jungen Lauch in feine Röllchen schneiden. Schinken in feine kleine Streifen schneiden. Rinde von Gorgonzola wegschneiden und grob würfeln.

2. In einer beschichteten Pfanne Sahne, Schinken und Gorgonzola kurz köcheln lassen.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Diese Rezeptanregung habe ich bei einer Promotion-Aktion in einem Kaufhaus erhalten. Das Ergebnis ist trotz der Einfachheit überzeugend.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Nudelsaucen, Schinken, italienisch