

Gorgonzolasauce



Zutaten für vier Personen:

150 g Gorgonzola
25 g Butter
125 ml Sahne
2 EL trockener Weißwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Variante zu Fleisch:

150 ml Weißwein
150 ml Sahne
1 geh. TL Gemüsebrühpulver
1 EL Mascarpone
100 g Gorgonzola dolce
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Butter in Kasserolle schmelzen.
2. Gorgonzola hineinbröseln, auf mäßiger Hitze vorsichtig 2-3 Minuten rühren, bis er geschmolzen ist.
3. Sahne und Wein zugeben.
4. Rühren, rühren, einköcheln, würzen.

Gorgonzolasauce zu Fleisch:

1. Wein auf 1/3 einköcheln.
2. Sahne mit Gemüsebrühpulver würzen, zugießen und etwas einköcheln. Mascarpone einrühren.
3. Gorgonzola dazu, einrühren, etwas köcheln.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die zweite Variante bevorzugen wir auch zu Kartoffeln und Nudeln.

Wenn die Saucen zu dick sein sollten, mit Brühe oder Wasser verdünnen, je nach Art und Geschmack.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min (erste Variante), Grundrezepte, warme Saucen, Käse, vegetarisch, italienisch

Rezepte und Foto: Walter
Stand 08.01.2023