

Blue Cheese Dressing



Zutaten für vier Personen:

150 ml Milch
1 Knoblauchzehe
150 g Gorgonzola oder Roquefort
50 g frisch geriebener Parmesan
1 1/2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Milch im Topf erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in feine Scheiben schneiden und in die Milch geben. Käsesorten zugeben und schmelzen lassen, fleißig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl unterrühren.
2. In einem hohen Kunststoffbecher mixen. In eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Hinweise:

Das Olivenöl bei der Käsesauce kann man weglassen. Die Käseanteile kann man variieren, eher mehr Blauschimmelkäse als Parmesan nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, Salatsaucen, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023