

Gorgonzola-Walnuss-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 150ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150ml Schlagsahne
- » 200g Gorgonzola
- » 50ml Sherry fino
- » etwas Stärke
- » Salz & Pfeffer
- » 75g geh. Walnüsse
- » Basilikum

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Gemüsebrühe und Sahne zum Kochen bringen. Zerbröckelten Gorgonzola mit Sherry zufügen und schmelzen. Evtl. mit angerührter Stärke binden.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Walnuskerne unterrühren. Evtl. mit gehacktem Basilikum garnieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1206

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke