Käsesoße mit Pinienkernen

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

Zutaten (4 Personen)

» 200g Gorgonzola
» 150ml Milch
» Salz & Pfeffer
» 20g Pinienkerne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Gorgonzola entrinden und klein schneiden. Mit Milch im Topf schmelzen lassen. Sobald die Soße cremig ist, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz anrösten. Die Käsesoße mit den Pinienkernen bestreut servieren.

angelegt am: 08.03.2005 Rezept-Nr: 1642

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