

# Rezept Gorgonzolasoße

## Rezept Gorgonzolasoße

### Zutaten:

125g Gorgonzola  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehen  
10cl Weißwein  
1 Becher Sahne  
Saft einer halben Zitrone  
Butter  
Pfeffer  
Salz



### Zubereitung:

Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken, Knoblauchzehe und Zwiebel klein hacken. Dicken Würfel Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauchzehen glasig dünsten. Weißwein, Gorgonzola, und Sahne hinzugeben.

Alles gut verrühren und bei geringer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*