

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