

Gorgonzolasauce



Das Kochrezept / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

3	Knoblauchzehen
90 g	Butter
60 g	Mehl
600 ml	Milch
600 ml	Sahne
450 g	Gorgonzola
1½ TL	Salz
3 Prise	Pfeffer
3 Prise	geriebene Muskatnuss
1½ Bd.	Schnittlauch (oder Petersilie)

DAUER: 20 MIN.

NIVEAU: EINFACH

1. SCHRITT



3 Knoblauchzehen, 90 g Butter, 60 g Mehl, 600 ml Milch, 600 ml Sahne, 450 g Gorgonzola

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die gehackte Knoblauchzehe **1 Minute** darin andünsten. Das Mehl mit einem Kochlöffel hinzurühren und mit der Milch und der Sahne ablöschen. Die Sauce **einmal** aufkochen lassen und den Gorgonzolakäse in Stücken einrühren bis er geschmolzen ist.

2. SCHRITT



1½ TL Salz, 3 Prise Pfeffer, 3 Prise geriebene Muskatnuss, 1½ Bd. Schnittlauch (oder Petersilie)

Die Sauce kurz mit einem Mixstab pürieren. Die Gorgonzolasauce mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch über das fertige Gericht mit der Gorgonzolasauce geben.

