Blauschimmelkäse-Sauce

Eine würzige Alternative zur Tomatensauce ist die Blauschimmelkäse-Sauce, die mit diesem Rezept ganz einfach zuzubereiten ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

30 g	Butter
3 Stk.	Schalotten
1 TL	Frischen Zitronensaft
100 ml	Schlagobers
100 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
200 g	Blauschimmelkäse
2 EL	Schlagobers (geschlagen)
1 TL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Die **Blauschimmelkäse-Sauce** ist eine wohlschmeckende, sahnige Sauce die zu viele Nudel Gerichte aber auch zu Gnocchi-, Fleisch- und Gemüse-Rezepte hervorragend passt. Zunächst die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Blauschimmelkäse zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin anschwitzen.

2. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Zitronensaft würzen. Flüssigen Schlagobers dazugeben, salzen und pfeffern. Alles gut umrühren und kurz einkochen lassen. Mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

3. Blauschimmelkäse dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nochmals aufmixen. Übrigen Schlagobers steif schlagen und zusammen mit der Petersilie unterheben, dann servieren.

Tipp

Die Blauschimmelkäse-Sauce schmeckt besonders gut zu Pasta, aber auch zu grünem Gemüse wie Rosenkohl, Brokkoli oder grünem Spargel.