Gorgonzolasauce

Diese Gorgonzolasauce hat schon jetzt eine große Fangemeinde, deshalb keine Zeit verlieren und das Rezept selbst ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1 EL	Rosmarin (frisch)
1 TL	Currypulver
1 Messerspitze	Chili
80 g	Gorgonzola
125 ml	Schlagobers
100 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Mandeln

Zubereitung

1. Für die **Gorgonzolasauce** die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Rosmarin ebenfalls hacken. Gorgonzola in kleine Stücke zerbröseln.

2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Mit Schlag ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Gorgonzola, Petersilie, Rosmarin, Curry und Chili dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

3. Vom Herd nehmen und in die Sauciere füllen. Nach Belieben mit Mandeln bestreuen oder diese separat dazu reichen und beides servieren.

Tipp

Die Gorgonzolasauce passt wunderbar zu Pasta jeder Art (vor allem zu Käsetortellini), schmeckt aber auch sehr gut zu Gemüse wie Blumenkohl, Brokkoli oder Rosenkohl.