

Leckere Gorgonzola-Spinat-Sauce

Gorgonzola und Spinat sind ein tolles Team. Kein Wunder, dass viele Genießer auf eine leckere Gorgonzola-Spinat-Sauce schwören, die mit diesem Rezept kinderleicht zuzubereiten ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: homecooked by deedee

Zutaten

850 g	Blattspinat
70 g	Gorgonzola
100 g	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für eine leckere Gorgonzola-Spinat-Sauce zunächst den Spinat gründlich waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Butter in einer tiefen Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat dazugeben und so lange mitdünsten lassen, bis er in sich zusammenfällt.
3. Gorgonzola in den Schlagobers zerbröckeln und beides zusammen zu dem Spinat geben. Köcheln lassen, bis sich der Gorgonzola komplett aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und servieren.

Tipp

Die leckere Gorgonzola-Spinat-Sauce schmeckt wunderbar zu Gnocchi, Spaghetti oder Farfalle.