Österkron-Sauce

Die Österkron-Sauce wird mit dem würzigen Grünschimmel Käse aus Österreich zubereitet. Ein passendes Rezept für ein schmackhaftes Nudel-Gericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

150 g	Österkron
1 Stk.	Zwiebel
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die **Österkron-Sauce** die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln glasig dünsten.

2. Das Schlagobers in die Pfanne gießen und aufkochen lassen. Den Österkron Käse durch eine Küchenreibe reiben und einrühren. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die Österkron-Sauce schmeckt zu verschiedene Nudelgerichte wie zum Beispiel Spaghetti oder Penne, aber auch als Sauce zu Gnocchi.