Rezept

Leichte Käsesauce mit Pinienkernen

Ein Rezept von Leichte Käsesauce mit Pinienkernen, am 28.04.2024

Zutaten

2 EL	Pinienkerne
1 EL	Butter
	⅛ l Milch
100 g	milder Gorgonzola
	Salz
2	Schalotten
	⅛ l Gemüsebrühe
125 g	Sahne
100 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten, beiseite stellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln.

2. Butter zerlassen und und die Schalotten darin andünsten. Brühe, Milch und Sahne angießen und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Den Gorgonzola würfeln und mit dem Parmesan unter Rühren bei schwacher Hitze in der Sahnemilch schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Pinienkerne aufstreuen.