

Rezept

Crema Di Gorgonzola

Ein Rezept von Crema Di Gorgonzola, am 21.04.2025

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Bund aromatisches Basilikum (wenn's geht, das mit den kleinen Blättern) | 100 g Pinienkerne |
| 50 g weiche Butter | 100 g richtig reifer Gorgonzola (oder ein anderer kräftiger Blauschimmelkäse) |
| 1 EL heller Süßwein (z. B. Eiswein, Trockenbeereauslese, milder Sherry – oder Traubensaft, wenn es kein Alkohol sein soll) | 50 g saure Sahne |
| | weißer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Basilikum nur in dringenden Fällen kurz abspülen (da es fast immer aus dem Glashaus kommt und durch Wasser viel Aroma verliert, schenke ich mir das, wenn nicht gerade Schmutz dran zu sehen ist) und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dabei immer wieder nachsehen, sie können schnell dunkelbraun werden. Abkühlen lassen.
2. 50 g Pinienkerne sehr fein hacken oder im Mörser zerreiben. Den Käse zerbröckeln und mit einem Löffel durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen. Butter, saure Sahne und Wein dazu und das Ganze mit dem Handrührer cremig rühren.
3. Nun das Basilikum und die fein zerkleinerten Pinienkerne untermengen und mit Pfeffer würzen. Salz braucht es keines, wenn der Käse kräftig genug ist. Die Masse in den kalt ausgespülten Deckel einer Butterdose streichen und zugedeckt (womit wohl?) 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Vor dem Servieren die Crema di Gorgonzola aus dem Deckel lösen (ein Messer oder kurzes Eintauchen in heißes Wasser hilft dabei) und in den übrigen Pinienkernen wenden, diese leicht andrücken. Dazu passt helles Bauernbrot und ein Süßwein.