

Rezept

Gorgonzola-Dressing

Ein Rezept von Gorgonzola-Dressing, am 21.06.2024

Zutaten

50 g milder Gorgonzola dolce	100 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
50 ml Weißweinessig	1-2 EL Cognac
1 EL flüssiger Honig	feines Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	gut verschließbare Flasche (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Gorgonzola grob zerkleinern, mit den anderen Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing in die Flasche füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung immer kurz aufschütteln.