

Rezept

# Gorgonzola-Sauce

Ein Rezept von Gorgonzola-Sauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Sahne	<b>6 EL</b> Milch
<b>150 g</b> Gorgonzola	<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>75 g</b> Walnusskerne	½ Bund glatte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Sahne mit der Milch in einen Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, in die Sahne hineinlegen und bei sanfter Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Walnüsse fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. Nüsse und Petersilie unter die Sauce rühren, vorsichtig erhitzen. Mit Nudeln wie Penne, Tagliatelle oder mit Gnocchi servieren.