

Rezept

Gorgonzola-Tomatensauce

Ein Rezept von Gorgonzola-Tomatensauce, am 24.02.2024

Zutaten

400 g Tomaten (oder 1 kleine Dose geschälte Tomaten)	1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Gorgonzola	1 Bund Basilikum
100 ml trockener Weißwein oder Marsala (ersatzweise Gemüsebrühe)	1 EL Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Stielansätze der Tomaten entfernen, die Tomaten kurz überbrühen, häuten und klein würfeln.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Die Basilikumblätter klein zupfen. Den Gorgonzola würfeln.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelringe darin andünsten. Tomaten und Wein dazugeben und offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen.

4. Drei Viertel vom Basilikum und den Gorgonzola untermischen, den Käse unter Rühren schmelzen lassen.

5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken und mit dem restlichen Basilikum bestreuen.