

Rezept

## Käsesauce

Ein Rezept von Käsesauce, am 09.06.2026

### Zutaten

**200 g** Gorgonzola oder Roquefort  
Salz  
**2 EL** Pinienkerne

**150 ml** Milch  
Pfeffer aus der Mühle

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

### Zubereitung

1. Den Käse würfeln, mit der Milch in einen Topf geben und bei ganz schwacher Hitze schmelzen lassen. Oft umrühren und immer ein Auge auf die Mischung haben. Sobald die Sauce schön cremig ist, mit Salz und Pfeffer würzen – das war's schon.

---

2. Lecker dazu: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie anfangen gut zu riechen. Drüberstreuen.