

Rezept

Käsesauce mit Haselnüssen

Ein Rezept von Käsesauce mit Haselnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

50 g Haselnusskerne	2 Frühlingszwiebeln
100 g Gorgonzola	100 g frisch geriebener Pecorino, Emmentaler oder alter Gouda
1/4 l Milch	Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Eine Pfanne heiß werden lassen. Haselnüsse hineinschütten und ein paar Minuten anrösten. Dabei die Pfanne immer wieder rütteln, damit die Nüsse rundherum Hitze abbekommen. Nüsse auf ein Küchentuch schütten und im Tuch hin und her reiben, damit die braunen Häute so gut wie möglich entfernt werden. Die Nüsse auf einem Brett mittelgrob hacken.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelbüschel und dunkelgrüne welke Teile abschneiden. Weiße Teile der Zwiebeln in feine Ringe schneiden, grüne in etwas gröbere und beiseite stellen.
3. Gorgonzola in Würfel schneiden und mit dem geriebenen Käse, den hellen Zwiebelringen und der Milch in einem Topf mischen. Alles bei schwacher Hitze langsam erwärmen und durchrühren, bis der Käse in der Milch geschmolzen ist. Grüne Zwiebelstücke und Nüsse unterrühren und die Sauce mit Pfeffer und Muskat würzen. Ob überhaupt und wie viel Salz an die Sauce muss, hängt vom Käse ab. In jedem Fall vorsichtig würzen.