

Rezept

Käsesauce

Ein Rezept von Käsesauce, am 12.05.2024

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.