

Rezept

Lauch in Gorgonzola-Cremesauce

Ein Rezept von Lauch in Gorgonzola-Cremesauce, am 31.05.2025

Zutaten

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------|------------------------|
| 400 g | Lauch | 1 | kleines Bund Basilikum |
| 100 g | Gorgonzola | 1 EL | Butter |
| | Salz | 50 g | Sahne |
| 100 ml | Gemüsebrühe | | geriebene Muskatnuss |
| | schwarzer Pfeffer | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 427 kcal

Zubereitung

1. Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.
2. Die Butter in einem flachen Topf schmelzen. Den Lauch dazugeben, leicht salzen und zugedeckt 5 Min. dünsten. Sahne und Gemüsebrühe dazugeben. Den Lauch mit Muskat würzen und zugedeckt weitere 8 Min. köcheln lassen.
3. Den Gorgonzola untermischen. Den Lauch leicht köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Den Lauch in Gorgonzola-Cremesauce mit Pfeffer würzen und das Basilikum untermischen.