

Rezept

## Leichte Käsesauce mit Pinienkernen

Ein Rezept von Leichte Käsesauce mit Pinienkernen, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>2</b> Schalotten
<b>1 EL</b> Butter	⅓ l Gemüsebrühe
⅓ l Milch	<b>125 g</b> Sahne
<b>100 g</b> milder Gorgonzola	<b>100 g</b> frisch geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb rösten, beiseite stellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln.

---

2. Butter zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Brühe, Milch und Sahne angießen und offen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Den Gorgonzola würfeln und mit dem Parmesan unter Rühren bei schwacher Hitze in der Sahnemilch schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Pinienkerne aufstreuen.