

Rezept

## Leichte Käsesauce mit Pinienkernen

Ein Rezept von Leichte Käsesauce mit Pinienkernen, am 16.09.2024

### Zutaten

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>2 EL</b> Pinienkerne        | <b>2</b> Schalotten                     |
| <b>1 EL</b> Butter             | $\frac{1}{8}$ l Gemüsebrühe             |
| $\frac{1}{8}$ 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.