Rezept

Sahnesauce mit Gorgonzola

Ein Rezept von Sahnesauce mit Gorgonzola, am 20.04.2024

Zutaten

- **150 g** Sahne-Gorgonzola (ersatzweise 100 g Gorgonzola und 2 EL Mascarpone)
- **2 EL** frisch geriebener Parmesan
- Cayennepfeffer
- **100 g** Sahne
- **1 TL** gekörnte Instant-Gemüsebrühe
- Salz
- **1** Spritzer frisch gepresster Zitronensaft oder Balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Sahne-Gorgonzola mit Sahne und gekörnter Instant-Gemüsebrühe 3-4 Min. unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen lassen. Parmesan untermischen.

---

2. Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft oder Balsamico bianco abschmecken, noch 2-3 Minuten köcheln lassen.