

Rezept

Vier-Käse-Sauce mit Tomaten

Ein Rezept von Vier-Käse-Sauce mit Tomaten, am 09.06.2026

Zutaten

150 g kleine Cocktailtomaten	50 g alter Pecorino (oder Parmesan)
50 g junger Pecorino	50 g Gorgonzola
50 g weicher Ricotta	150 ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz	Pfeffer
4 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Hartkäse eventuell von der Rinde befreien und fein reiben. Den Gorgonzola würfeln. Beide Käsesorten mit Ricotta mischen.

2. Die Brühe in einem Topf erhitzen, den Käse dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Tomaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Sauce schmeckt zu Orecchiette besonders gut.