

## Rezept

# Zitronensahne mit Gemüse und Gorgonzola

Ein Rezept von Zitronensahne mit Gemüse und Gorgonzola, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Zuckerschoten	Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	½ Kästchen Gartenkresse
<b>150 g</b> Gorgonzola	<b>1 EL</b> Butter
<b>100 g</b> TK-Erbsen	<b>50 ml</b> Gemüsebrühe
<b>150 g</b> Sahne	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Die Zuckerschoten waschen und von den Enden befreien. Falls sich dabei Fäden lösen, diese mit abziehen. Große Zuckerschoten quer halbieren oder schräg in breite Streifen schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten darin in 3-4 Min. bissfest garen, dann abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen, die Schale dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden, etwa 3 TL Saft auspressen. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, mit dem Grün in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kresse mit der Schere vom Beet schneiden. Den Käse würfeln.
3. Die Butter in einem Topf erhitzen. Erbsen mit Knoblauch und den Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 5 Min. bissfest garen.
4. Sahne mit Käse und Zitronenschale dazugeben und erwärmen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Zuckerschoten untermischen und erwärmen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zitronensaft abschmecken. Die Zitronensahne mit frisch gekochten Nudeln mischen, Kresse aufstreuen.