

Maultaschen mit Lauch - Gorgonzolasoße

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 2 Portionen

8		Maultaschen
1	Pack.	Gorgonzola (200 g)
250	ml	Sahne
2	Stangen	Lauch
1	Essl.	Öl
		Salz und Pfeffer

Anleitung:

Lauch in feine Ringe oder klein schneiden, waschen. Nass in einen kleinen Topf geben und ca. 5 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Maultaschen in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Die Sahne und den Gorgonzola in Stücken zum Lauch hinzugeben und köcheln lassen, bis der Gorgonzola vollständig geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Maultaschen leicht gebräunt und kross sind, die Soße in die Pfanne geben und noch mal kurz ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe