

# Gorgonzola - Sauce 1

Zutaten für: 4 Portionen

1	klein.	Zwiebel
1-2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Mehl
3/8	Ltr.	Sahne
1/8	Ltr.	Weisswein
300	Gramm	Gorgonzolakäse
50	Gramm	Pinienkerne
1/2	Teel.	Getr. italienische Kräutermischung

## Anleitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und in Öl kurz anbraten. Das Mehl drüberstäuben und mit der Sahne und dem Weisswein ablöschen. - 200 g Gorgonzola in Stückchen mit den Pinienkernen unter die Sauce rühren; 10 Min. ziehen lassen. Die gekochten Teigwaren garen, mit der Sauce und der Kräutermischung vermengen. Den restlichen Gorgonzola sehr fein zerbröckelt darüberstreuen.