

Gorgonzola - Sauce 3

Zutaten für: 4 Portionen

1		M.-große	Zwiebel(n)
150	ml	Weißwein	
1	Teel.	Brühe, Instant	
250	ml	Sahne	
200	ml	Milch	
300	Gramm	Gorgonzola, mild	
		Salz und Pfeffer, schwarz	
		N. B.Saucenbinder	

Anleitung:

Zu Spaghetti oder Gnocchi Zwiebeln anbraten. Mit Wein ablöschen. Sahne und Milch und Brühe hinzugeben. Soße mit dem Pürierstab kurz pürieren. Je feiner man die Zwiebeln püriert, desto mehr wird die Soße später nach Zwiebel schmecken. Klein geschnittenen Gorgonzola hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße durch ein Passiersieb drücken, kurz aufkochen, ggf. mit Soßenbinder binden.

Passt zu Spagetti, Gnocchi und Farfalle.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe