

Gorgonzola - Sauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4 PORTIONEN

1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
300	ml	Schlagsahne
100	ml	Milch
200	Gramm	Gorgonzola
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Gehackte Walnüsse
1	Bund	Glatte Petersilie

Anleitung:

Gewürfelte Zwiebel in Butter andünsten. Sahne und Milch angießen. Gewürfelten Gorgonzola in der Soße schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Walnüsse und gehackte glatte Petersilie unterrühren. Paßt zu Penne, Ravioli oder Spaghetti.

: Pro Portion

: ca. 500 Kalorien / 2100 Joule