

Käsesoße mit Weißwein

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
4		Knoblauchzehen
1		Chilischote
1	Bund	Glatte Petersilie
4	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Weißwein
		Salz
1	Dose	Geschälte
		Tomaten (Abtropfgewicht etwa 250 g)
100	Gramm	Gorgonzola

Anleitung:

Zwiebel, Knoblauchzehen und entkernte Chilischote in feine Würfel schneiden, Petersilie hacken. Die Hälfte des Knoblauchs und der Petersilie beiseite stellen. Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und Petersilie darin andünsten, Wein und Salz dazugeben. Tomaten mit Saft pürieren, hinzufügen und aufkochen. Gorgonzola zerkleinern, mit restlichem Knoblauch und Petersilie dazugeben und zu einer glatten Soße verrühren.