

Gorgonzola-Sahnesauce

300 ml Schlagsahne

300 g Gorgonzola

Salz, weißer Pfeffer (a. d.
-Mühle)

1/2 TL Zitronensaft

Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Käse entrinden, in kleine Stücke schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen in die Sahne rühren. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.