



# Gorgonzola-Saucen-Rezept zum Selbermachen

Zeit gesamt  
🕒 15min

Zubereitungszeit  
🍲 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	1 St.
Gorgonzola	300 g
Butter	1 EL
Schlagsahne	400 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Schneebesen

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Gorgonzola in Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter bei niedriger Stufe erhitzen, Knoblauch dazugeben und ca. 1 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und auf mittlerer Stufe aufkochen lassen. Gorgonzola nach und nach dazugeben und rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat.
3. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, Gorgonzola-Sauce mit etwas Wasser auflockern. Gorgonzola-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben zu Pasta servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen auch [Kürbiskern-Cracker](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	6 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	35 g