

# Gorgonzola-Walnuss-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 150ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 150ml Schlagsahne
- » 200g Gorgonzola
- » 50ml Sherry fino
- » etwas Stärke
- » Salz & Pfeffer
- » 75g geh. Walnüsse
- » Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Gemüsebrühe und Sahne zum Kochen bringen. Zerbröckelten Gorgonzola mit Sherry zufügen und schmelzen. Evtl. mit angerührter Stärke binden.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Walnusskerne unterrühren. Evtl. mit gehacktem Basilikum garnieren.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1206

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke