

# Käsesoße mit Pinienkernen

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Gorgonzola
- » 150ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » 20g Pinienkerne

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Gorgonzola entrinden und klein schneiden. Mit Milch im Topf schmelzen lassen. Sobald die Soße cremig ist, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz anrösten. Die Käsesoße mit den Pinienkernen bestreut servieren.

angelegt am: 08.03.2005

Rezept-Nr: 1642

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