



Sauce für Nudeln oder Gnocchi

Gorgonzolasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1	Stange Lauch (ca. 200 gr)
1	Zwiebel, so fein wie möglich gehackt
200 gr	Gorgonzola
1.5 dl	Bouillon
2,5 dl	Rahm
1 EL	Butter
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Aromat

Zubereitung:

Lauch	Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und quer in feine Streifen schneiden.
Butter, Lauchstreifen, Aromat	In Kasserolle Butter erhitzen und die sehr fein gehackte Zwiebel sowie die Lauchstreifen anschwitzen. Mit Aromat würzen.
Knoblauchzehe	Den Knoblauch auspressen (dazugeben).
Bouillon und Rahm	Bouillon und Rahm dazugießen und cremig einkochen.
Gorgonzola	Den Käse zerkleinern und mit einem Schneebesen in die Sauce rühren. Die Sauce wenn nötig einkochen lassen, damit eine sämige und konsistente Sauce entsteht. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die «al dente» gekochten Teigwaren ziehen. Als Garnitur: mit Schnittlauch bestreuen.

Die Gorgonzolasauce eignet sich für alle Arten von Teigwaren oder Gnocchi.

Tipp: Anstelle von Gorgonzola kann auch eine andere Blauschimmelkäsesorte verwendet werden. Je intensiver das Aroma des Käses umso würziger wird die Sauce.

Mann kann auch die Hälfte des Rahms mit Mascarpone ersetzen. Eine leicht säuerliche Note erzielt man durch die Verwendung von Crème Fraîche (statt Rahm). Für eine «schlanke Version» verwenden Sie Kaffeerahm.

Haben Sie keinen Lauch zur Hand so können Sie mehr gehackte Zwiebeln (3 Stück) hinzufügen. Vorzugsweise Jungzwiebeln (Frühlingszwiebeln), deren grünen Röhren, in feine Ringe geschnitten, als Garnitur verwenden kann.

Fürs Abschmecken kann auch eine Prise Muskatnuss verwendet werden.