Gorgonzola-Sauce zB zu Gnocchi von Annabella

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/17790/gnocchi-an-gorgonzola-sauce?startAuto1=0&menge=10

3.5 cl Olivenöl	Sauce Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel andämpfen. Wein dazugiessen, etwas einkochen. Rahm dazugiessen, ca. 3 Min. köcheln. Gorgonzola beigeben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen. Zitronensaft beigeben, kurz weiterköcheln, Sauce würzen.
1.5 Stück Zwiebeln	
2.0 dl Weisswein	
5.0 dl Halbrahm	
500 g Coupe Dänemark Sauce	Blauschimmelkäse (Gorgonzola zB) in Stücken
2.5 cl Zitronensaft	