



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 begeben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen. Zitronensaft begeben, 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