



# Gorgonzola-Sauce zB zu Gnocchi von Annabella

Mengen für 30 Personen

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

1.05 dl 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.

---

4.5 Stück Zwiebeln

---

6.0 dl Weisswein

---

1.5 Liter Halbrahm

---

1.5 kg Coupe Dänemark Sauce    Blauschimmelkäse (Gorgonzola zB) in Stücken

---

7.5 cl Zitronensaft