



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