

## Gorgonzolasoße mit Sahne

### Zutaten:

- 300 ml Sahne
- 200 g Gorgonzola
- 2 EL geriebener Parmesan
- Pfeffer
- 1 Prise Salz
- Muskat (eine Messerspitze)



### Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

### Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

### Gesamtzeit aktiv:

ca. 15 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib die Sahne in einen kleinen Topf und bringe sie zum Kochen.
2. Würze die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat. Gib den geriebenen Parmesan hinein.
3. Gib den Gorgonzola dazu. Er soll sich nun unter Rühren auflösen.
4. Püriere die Gorgonzolasoße am Ende, so wird sie schön sämig.
5. Serviere die Gorgonzolasauce zu Spaghetti, Gnocchi oder einem anderen Gericht deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

