

Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|
| 300 g Mangold | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 200 g Gorgonzola | 150 g Schlagsahne | 200 ml trockener Weißwein |
| Sesamöl, Muskatnuss | Butter, Pfeffer, Salz | |

Den Mangold gründlich waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Sesamöl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die klein gehackten Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Mangold und den Knoblauch hinzugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, den gewürfelten Gorgonzola und die Sahne hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Zum Abschmecken etwas Muskatnuss hineinreiben und Salz und Pfeffer hinzugeben.

Edith Brühl am 07. März 2012