

Weißwein-Käse-Soße

Für zwei Personen

100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond	150 g Gruyère-Käse
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili
100 g Crème-fraîche	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ein Esslöffel Butter im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, mit Weißwein ablöschen und Fond angießen. Käse hobeln, mit Crème fraîche einrühren und circa fünf Minuten köcheln lassen.

Melanie Globerger am 24. Februar 2016