

Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

Gemüsebrühe	150 ml Sahne	200 g Gorgonzola
Zitronenabrieb	2 Schalotten	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Die Thymianblättchen zugeben, mit Sahne ablöschen, mit einem großzügigen Schuss Brühe auffüllen und aufkochen. Dann den Gorgonzola hineinrühren, darin auflösen und mit dem Salz, dem Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2015