

Bavaria - Blue Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu fleischloser Pasta, Gnocchi, herzhaft, für jeden Tag

Zutaten

- 1 EL Butter
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 100 g Bavaria Blue, grob gebröckelt
- 1 Gläschen Madeira oder Sherry
- 1 Prise Pfeffer oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne, Milch, Butter und Gemüsebrühe erhitzen und den gebröckelten Bavaria Blue zerfallen, auflösen lassen.

Schritt2

Einmal kurz aufkochen lassen, herzhaft mit etwas Cayenne, Madeira oder Sherry nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke binden.

Rezeptart: Bayerisch, Weiße Sossen **Tags:** bayerische küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bavaria-blue-sauce/>