



# Blauschimmel - Käse - Crossini

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

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

Zu herzhaften, gebundenen Creme Suppen, siehe auch Gekonntgekocht Sellerie - Apfelsüppchen

## Zutaten

- 40 g Gorgonzola
- 1 EL Frischkäse
- Etwas Zitronenabrieb
- ½ Becher Crème fraiche
- 2 El Sahne
- Baguette Brot in Scheiben
- Cayenne nach Geschmack

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Gorgonzola mit 2 El Sahne und dem Frischkäse glatt verrühren und mit Cayenne abschmecken.

### Schritt2

Auf die Baguettescheiben streichen, erneut 1 - 2 min. unter den Grillstäben überbacken.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** crème fraiche, frischkäse, gorgonzola

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blauschimmel-kaese-crossini/>