



# Gorgonzola Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Pikant mit Sherry, zu zartem Geflügel, Kalbfleisch und Pasta

## Zutaten

- 50 g Gorgonzola, zerbröckelt
- 1 Gläschen heller Geflügelfond
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Creme fraiche
- 1 Tl Honig
- Etwas Sherry
- 1 Tl Butter
- Salz, Pfeffer, Chili oder Cayenne Pulver

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Geflügelfond, Sahne, Creme fraiche und Honig erhitzen und den zerbröckelten Gorgonzola dazu geben, etwas verkochen lassen.

### Schritt2

Ev. ganz leicht mit Soßenbinder oder angerührter Speisestärke binden. Mit Chili oder Cayenne abschmecken, auf die benötigte Menge reduzieren.

### Schritt3

Kurz vor dem Servieren etwas kalte Butter unterrühren.

**Rezeptart:** Weiße Sossen

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