

Gorgonzola Soße kochen: Rezept zu Pasta, Burger oder Fritten

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Kochen-Allgemein](#) | Juni 20, 2011 | 718 Views

Von den fertigen Käse Soßen sollte man Abstand nehmen, wenn man seinen Gaumen nicht beleidigen möchte. Eine selbst gekochte Gorgonzola Soße hingegen ist äußerst schmackhaft und flexibel einsetzbar. Wie Sie die Soße, die nicht ganz kalorienarm ist, selbst kochen können und welche Kombinationsmöglichkeiten es gibt, lesen Sie hier. Falls Sie derzeit auf Diät sind, gönnen Sie sich trotzdem einmal den Genuss und kochen die Soße nach.

Gorgonzola Soße: Die Zutatenliste

Zutaten für Gorgonzola Soße

- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- Olivenöl
- 200 g Schlagsahne

- 100 g Gorgonzola
- Pfeffer
- 50 g Walnusskerne

Gorgonzola Soße: Die Zubereitung

1 Die Frühlingszwiebeln vorbereiten und dünsten

Als Erstes müssen Sie die Frühlingszwiebeln der Länge nach durchschneiden und vorwaschen. Im nächsten Schritt schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe und waschen sie erneut mithilfe eines Siebs. Nun fügen Sie ein bis zwei Esslöffel Olivenöl in einen Topf, erhitzen es kurz und geben anschließend die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzu. Diese werden nun angedünstet.

2 Die Walnusskerne vorbereiten und Sahne hinzugeben

Nun müssen Sie die Walnusskerne zerkleinern. Im Anschluss geben Sie diese zu den angedünsteten Frühlingszwiebeln. Im nächsten Schritt geben Sie die Sahne zu der Mischung aus den Frühlingszwiebeln und den Walnusskernen. Nun erhöhen Sie langsam die Temperatur.

3 Der „Star“ der Soße: Gorgonzola

Im nächsten Schritt würfeln Sie das Stück Gorgonzola. Danach geben Sie die Gorgonzola-Würfel in die Mischung aus Sahne, Frühlingszwiebeln und Walnüssen. Im Folgenden werden die Gorgonzola-Würfel langsam geschmolzen. Nun müssen Sie die Gorgonzola Soße mit Salz und nach Möglichkeit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und fertig ist Ihre Soße.

4 Die Kombinationsmöglichkeiten mit der Gorgonzola Soße

Die Soße haben Sie fertig, aber mit welchen Lebensmitteln lässt sich nun ein ganzes Gericht zusammenstellen? Ein perfekter Begleiter ist Pasta in allen erdenklichen Variationen. So lassen sich Ravioli, Bandnudeln und nahezu alle anderen Nudeln mit der Soße kombinieren. Auch eine Gemüse Lasagne lässt sich mit der Soße gut toppen. Ihrer Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Eine weitere Kombinationsmöglichkeit sind Kartoffeln. Ob als Kartoffelspalten, Ofenkartoffeln oder Fritten – die käsig Soße ist eine gute Alternative oder zusätzliche Geschmacksrichtung zu ihren tomatigen Kollegen. Sie möchten die Soße gerne mit Fleisch servieren? Dies ist ebenfalls kein Problem. Auch als Burgersoße eignet sie sich gut. Neben dem klassischen Burger mit einer Frikadelle aus Hackfleisch, schmeckt sie gut als Burgersoße für Geflügelfleisch. So können Sie die Soße auf ein Ciabatta-Brötchen mit Salat, wie zum Beispiel Rucola, und einem gebratenen, mit Salz und Pfeffer gewürzten Stück Puten- oder Hähnchenfleisch geben. Wie Sie sehen, sind die Einsatzmöglichkeiten sehr vielfältig. Viel Spaß beim Kochen und Dinieren!

Tipps und Hinweise

- Falls Ihnen die Zutatenliste zu kalorienreich erscheint, weichen Sie auf kalorienreduzierte Produkte aus.
- Die Soße lässt sich sehr vielfältig kombinieren.
- Kombinieren Sie das Gericht mit einem frischen Salat – dann schmeckt die Soße nicht zu mächtig.

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

[Tweet](#) [Like](#) [+1](#) [Submit](#) [Share](#) [Dint](#)

LETZTE BEITRÄGE

- [Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)

NEWS

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

[Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
August 28, 2015

[Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



FAMILIE

[Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld](#)
August 24, 2015

[Tipps für den Kindergeburtstag](#)
August 17, 2015

FREIZEIT

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
August 28, 2015

HEIM & GARTEN

[Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches](#)
August 20, 2015

[Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon](#)
August 13, 2015

WISSEN

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
August 30, 2015

[Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen](#)
August 22, 2015

REISE

[Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa](#)
August 24, 2015

[Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen](#)
August 22, 2015

SPORT

[Top-Duelle am 3. Spieltag der](#)

[Zurück](#)
Panasonic Toughbook Slate: Tablet für die weniger freundliche Umgebung

[Weiter](#)
Dungeon Empires: Rundenbasiertes Kellergemetzel


Bundesliga
August 28, 2015


Blatter bestreitet Korruption im Fußball
August 27, 2015

LUST AUF MEHR?



Krähenfüße behandeln: Welche Hausmittel gibt es?



Partikel in der Grammatik: Welche Wörter gehören dazu?



Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen

empfohlen von 



So viel Gutes kommt von oben – Wurstspezialitäten aus Norddeutschland

September 15, 2014



Herzoginkartoffeln: Kartoffel als Beilage mal ganz anders

Januar 16, 2013



Thüringer Klöße: Das Rezept für rohe Klöße

Januar 14, 2013

SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert *

Name *

Email *

Webseite

Meinung abschicken