



# Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023  
Paul Gilgen

## Gorgonzola-Sauce (4 Personen)

### Zutaten

3	dl	Halbrahm	in einer Pfanne aufkochen
150	g	Gorgonzola-Mascarpone, in Stücken	darunter geben und glattrühren
2	EL	Parmesan, gerieben	
		Pfeffer aus der Mühle	
		wenig Salz	
		Muskat	würzen, mit den heißen Teigwaren mischen
1		Belper Knolle	
Petersilie	glatt	zum Garnieren	

### Dekoration

Wenig Belper Knolle auf Pasta reiben, mit ½ Cherrytomate und 1 Blatt Petersilie (glatt) garnieren.