

Gorgonzolasauce

Zutaten für ca. 2-3 Personen:

100g Gorgonzola, 1 Becher Sahne, 1 Becher Kräuter-Creme fraiche, weißer Pfeffer, 150g gekochter Schinken, 1 Zwiebel, Salz

Den Gorgonzola zerbröckeln und mit der Sahne und der Creme fraiche in einen Topf geben und unter Rühren dick einkochen. Mit Pfeffer abschmecken.

Den Schinken in Streifen/ Würfel schneiden und zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, ebenfalls mit Pfeffer würzen.

Den angebratenen Schinken mit den Zwiebeln unter die Käse-Sahne-Sauce mischen und noch etwas ziehen lassen.