



Sauce

## 4 Käse Sauce

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 dl Rahm  
25 gr Butter  
1 kleine Zwiebel (oder Schalotte)  
2 Knoblauchzehen  
75 gr Gorgonzola  
75 gr Fontinakäse (ersatzweise milder Gouda)  
75 gr Parmesan  
125 gr Mascarpone  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Butter

Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und etwa 2 Minuten glasig dünsten.

Rahm

Den Rahm zugiessen und bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten einkochen.

Gorgonzola, Fontina, Parmesan und Mascarpone

Gorgonzola und Fontina in kleine Stücke schneiden, Parmesan reiben (oder geriebenen verwenden) und alles zusammen mit dem Mascarpone in die Rahmmasse geben. Unter ständigem Rühren auflösen.

Pfeffer, Salz

Abschmecken nach Geschmack mit Pfeffer, Salz ist meist nicht nötig.

Die fertige Sauce eignet sich hervorragend als Beilage zu Nudeln oder zu Fleischgerichten aus der Bratpfanne.