

Blauschimmelkäsesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

30 gr Butter, 1 Knoblauchzehe, 2 mittelgroße Zucchini, 100 ml trockener Weißwein, 100 gr Blauschimmelkäse, 300 ml Sahne, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch schälen und fein hacken, Zucchini waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, Käse zerbröseln.

Die Zubereitung:

Die Zucchinischeiben ein paar Minuten in der Butter andünsten, Knoblauch zugeben und mitgaren. Mit dem Wein ablöschen und aufkochen, Sahne und Käse zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10 Minuten offen auf kleiner Flamme köcheln und zu parallel gekochten Tagliatelle servieren.

Guten Appetit!