

Champignonsauce mit Gorgonzola

Zutaten für 2-3 Personen:

75 ml trockener Weißwein

60 g Gorgonzola

150 ml Gemüsebrühe (1 TL Brühpulver)

100 ml Sahne

5-6 größere Champignons

Zubereitung:

1. Die Pilzfüße leicht einkürzen, die Pilze säubern und in mittelfeine Scheiben schneiden.

2. Weißwein etwas einreduzieren, den Gorgonzola unterrühren, Gemüsebrühe und Sahne zugießen. Die Pilzscheiben zugeben, vermischen und alles einige Minuten köcheln lassen.

3. Nach Geschmack weiter einköcheln, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Hinweise:

Im Gegensatz zu anderen Champignonsaucen werden die Pilze hier nicht angebraten. Dadurch erhält die Sauce einen intensiven Geschmack nach Champignons.
Als Deko kann man Kirschtomaten mit köcheln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca.15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Grundrezepte, warme Saucen, italienisch

(c) 2026 Walter Reithmayer, München www.artedy.de Foto und Rezept: Walter Stand 21.10.2026 #3281