

Gorgonzolacreme / Gorgonzoladip



Zutaten für vier Personen:

150 g Gorgonzola mit Mascarpone

3-4 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayenne-Pfeffer

1. Gorgonzola in kleine Stückchen teilen. In eine Rührschüssel zusammen mit den anderen Zutaten geben.

2. Zuerst alles mit einer Gabel zerdrücken, dann mit einem elektrischen Handrührgerät noch besser vermengen.

Variante:

150 g Gorgonzola mit Mascarpone

1 1/2 EL heißes Wasser

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

2-3 EL Crème fraîche

1 EL Aceto Balsamico bianco

1 blanchierte Frühlingszwiebel, fein geschnitten (optional)

Hinweise:

Passt als Brotaufstrich oder auch als Dip z.B. für Rohkost oder Chicken Wings.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Aufstriche, Dips, italienisch