

Rezept für den 12.03.2021

Hörnli an Broccoli-Gorgonzola-Sauce (für 2 Personen)

Zutaten:

150 g Hörnli

200 g Broccoli

100 g Gorgonzola

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

2 Esslöffel Öl

2 dl Milch

Salz und Pfeffer

Vorbereiten:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken

Broccoli in kleine Röschen teilen

Gorgonzola zerkleinern

Zubereitung:

Hörnli in Salzwasser bissfest kochen, ableeren

Broccoli in Salzwasser bissfest kochen, ableeren

Sauce:

Zwiebel und Knoblauch in Öl langsam andünsten

Milch dazugeben, ca. 4 Minuten köcheln lassen

Gorgonzola dazugeben, schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Sauce mit Hörnli und Broccoli mischen, heiss werden lassen und sofort servieren

Rezept von Dorothee