

Käsesoße

Für 1 Portion

250 ml Schlagsahne	3 EL Frischkäse	40 g geriebenen Gouda
1 EL Olivenöl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 TL Gemüsebrühe, instant	Pfeffer, Salz	

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Knoblauch dazugeben, kurz einrühren, mit Sahne ablöschen. Frischkäse mit Schneebesen einrühren, aufkochen lassen, auf die kleinste Stufe schalten, den Gouda einrühren und langsam schmelzen; die Soße ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Salz/Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und servieren.

NN am 23. Februar 2026