

Gorgonzola-Aufstrich

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gorgonzola	120 g
Magertopfen / Magerquark	50 g
Knoblauchzehen	½ Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	60 g
Grüner Pfeffer	1 Teelöffel
Grana padano	50 g

Zubereitung:

Den Gorgonzola mit Magertopfen vermengen (mit einer Gabel zerdrücken - nicht cremig verrühren). Den geriebenen Grana Padano (= Extrahartkäse aus Nord-Italien), Salz, gehackter grüner Pfeffer, eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe und steif geschlagene Sahne unterrühren.

Schmeckt lecker auf geröstetem Weißbrot!**TIPP:**

Weitere leckere Aufstriche mit Bildern findest du in unserer Diashow für Aufstriche!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1050-Gorgonzola-Aufstrich.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at