



Schlutzkrapfen mit Gorgonzolasauce

Zubereitung:

Die Schlutzkrapfen laut Packungsangabe kochen.

Währenddessen den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Milch und Sahne in einer Pfanne erwärmen bis die Gorgonzolastückchen geschmolzen sind und eine cremige Sauce entsteht.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schlutzkrapfen auf einem flachen Teller anrichten und die Gorgonzolasauce mit einem Löffel darüber verteilen.

🕒 20 Min.

👤 3 Pers.

Zutaten:

1 Packung Schlutzkrapfen von Strauss 500g
100 ml Sahne
100 ml Milch
150g Gorgonzola
Salz, Pfeffer.