

Grüner Spargel mit Gorgonzola Sauce



Zutaten

1 kg grüne Köpfe oder Grünspargel
200 – 300 g milder Gorgonzola
100 ml Sahne

Zubereitung

Spargel waschen bzw. Grünspargel unteres Drittel schälen. In Salzwasser mit einer Prise Zucker und Butter bissfest kochen.

Für die Sauce den Käse entrinden und in etwas fetter Milch oder Sahne langsam auflösen, nicht kochen. Nach Belieben mit Muskatnuss oder Pfeffer leicht würzen. Als Beilage passen Salzkartoffeln oder Stangenweißbrot und ein trockener Roséwein.