Gorgonzolasoße mit Champignons

Zutaten für 4 Personen

1/2 Bund Petersilie	waschen, trockenschütteln und fein schneiden.
1 kleine Zwiebel	schälen und sehr fein würfeln.
2 Zehen Knoblauch	schälen
100 g Champignons	gründlich putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf
1 EL Olivenöl	erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
½ TL Zucker	einrühren, auflösen lassen dann die Champignons zugeben und 5 Minuten weiter dünsten. Den Knoblauch dazu reiben und kurz weiter braten. Mit
1 Schuss Weißwein	ablöschen, einkochen lassen.
200 g Sahne	angießen, aufkochen, die Hitze reduzieren und ca. 5-8 Minuten sanft köcheln lassen.
120 g Gorgonzola	in kleine Würfel schneiden, zur Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen, bis die Soße schön dickflüssig ist. Mit
Salz, Pfeffer und Muskat	fein abschmecken, die Petersilie unterrühren, wer mag mit etwas
Chilipulver	verfeinern und servieren.

Das passt dazu: Nudeln, Steak, Baguette…