Cremetöpfchen mit Gorgonzola DOP Cucchiaio und Bündnerfleisch

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **10**
Backzeit : **5**

Zutaten

- 120 g Gorgonzola DOP Cucchiaio Tosi
- 100 g Sahne 30% Isingy
- 3 g Maizena Maisstärke
- 40 g Bündnerfleisch
- Lauchsprossen
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Käse in kleine Würfel schneiden.
2. Gleichzeitig in einem Topf die Sahne auf niedriger Stufe erhitzen. Käse hinzufügen, langsam schmelzen lassen und dabei mit einem Spatel umrühren.

3. Maizena in einer Schüssel mit etwas kaltem Wasser verrühren.
4. In die Gorgonzolacreme gießen, um sie leicht zu binden. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5. Die noch warme Masse in Schälchen geben und kalt stellen, bis sie vollständig fest geworden ist.
6. Zum Servieren die Schälchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Lauchsprossen und dem fein geschnittenen Bündnerfleisch garnieren.
7. Mit gerösteten Brotscheiben servieren.

? **Tipp**: Ersetzen Sie das Bündnerfleisch durch geräucherten Aal.