



## Gorgonzola-Aufstrich / Nivova Natierka

Menge	Zutaten
<b>150 gr</b>	Gorgonzola
<b>100 gr</b>	zimmerwarme Butter
<b>1 Stück</b>	Apfel
<b>paar</b>	grob gehackte Walnüsse
<b>2 EL</b>	Sahne
<b>1 Stück</b>	Knoblauchzehe
<b>1 TL</b>	Honig
<b>Prise</b>	Kräutersalz
<b>Prise</b>	Pfeffer

### Zubereitung:

1

Gorgonzola, Butter, Sahne, Honig in der Rührschüssel mit den Knethaken des Handmixers gut vermischen.  
Apfel schälen und fein reiben.  
Knoblauch schälen und über die Knoblauchpressedrücken.  
Beide zusammen unter die entstandene Masse unterrühren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken fertig ist unsere Gorgonzola Aufstrich.

*Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.*

*Viel Spaß beim Nachmachen.*



## Lucina's Tipps:



Du kannst die Butter mit Avocado ersetzen auch das schmeckt hervorragend.

Auch kannst du z.B. 1-2 TL Dijon Senf mit Honig und Dill beimischen.

Oder mehrere Blauschimmelkäse Sorten zusammen verwenden.



*Ich wünsch euch gutes Gelingen*

*Guten Appetit!!*

*eure Lucina Cucina*