



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### SalaRico mit Trauben und Gorgonzolasauce



#### Zutaten für 2 Personen

1 SalaRico  
100 g Trauben  
100 g Gorgonzola  
100 ml Weißwein  
100 ml Sahne  
3 Schalotten  
roter Pfeffer  
etwas Öl zum Braten

---

#### Zubereitung:

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotten darin anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, ca. 10 Min. einköcheln lassen. Die Sahne dazu gießen und weitere 10 Min. köcheln lassen. Zum Schluss den Gorgonzola in kleine Brocken brechen und zusammen mit dem roten Pfeffer unterrühren. Den SalaRico waschen, vierteln und in Streifen schneiden, die Trauben waschen und halbieren und beides auf einer Platte anrichten. Die lauwarme Sauce darüber verteilen.