



SPAGHETTI MIT KÄSESAUCE

QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
80 g	Zwiebel(n), Brunoise
5 g	Knoblauch, fein geschnitten
20 g	Butter
400 ml	Gemüsebouillon
	Salz und Pfeffer
175 g	Frischkäse
150 g	Bergkäse 45% Fett
400 g	Spaghetti

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgiessen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.
5. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Sauce mit den Spaghetti servieren.