



# MAKKARONI MIT KÄSESAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| <b>80 g</b>   | Zwiebel(n), Brunoise        |
| <b>5 g</b>    | Knoblauch, fein geschnitten |
| <b>20 g</b>   | Butter                      |
| <b>400 ml</b> | Klare Gemüsebouillon        |
| <b>250 g</b>  | Salz und Pfeffer            |
| <b>175 g</b>  | Frischkäse                  |
| <b>150 g</b>  | Bergkäse 45% Fett           |
| <b>600 g</b>  | Makkaroni                   |

## ZUBEREITUNG

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