



ALFREDO FRA DIAVOLO SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

420 g	
40 g	Butter
20 g	Knoblauchzehe(n), gehackt
3 g	rote Chiliflocken
100 ml	Weisswein, trocken
100 ml	Klare Hühnerbouillon
110 g	Parmesan 45 % Fett, fein gerieben
70 g	Mozzarella, fein gerieben
10 g	Zitronenschale, fein gerieben
2 g	Muskatnuss, frisch gerieben
4 g	Peterli
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Butter erhitzen. Knoblauch und Chiliflocken dazugeben und ca. 1,5 Minuten anrösten.
2. Mit Weisswein ablöschen und 1 Minuten lang köcheln lassen.
3. Hühnerbouillon und QimiQ Saucenbasis dazugeben und zum Kochen bringen.
4. Käse langsam dazugeben und mit einem Scheebesens einrühren bis der Käse geschmolzen ist.
5. Von der Kochstelle nehmen, Zitronenschale, Muskatnuss und Petersilie dazugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.