



CREAMY CHAMPAGNE AND BRIE SAUCE

QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	
60 g	Olivenöl
20 g	Knoblauch, gehackt
30 g	Schalotte(n), gehackt
125 g	Kalamata Oliven, abgetropft
100 g	Getrocknete Tomaten in Öl, Brunoise
200 g	Champagner
300 g	Rahmbrie, gewürfelt
4 g	Basilikum, fein gehackt
	Salz
	Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language