



SAUCE ALFREDO



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

1 Zwiebel(n), fein gehackt

1 Knoblauch, gepresst

2 EL Butter

125 ml Weisswein, trocken

Salz

Weisser Pfeffer, fein gerieben

1 Prise(n) Muskatnuss, gemahlen

100 g Sbrinz, gerieben

100 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Käse dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.