



KARST KÄSE MAKKARONI



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

308.4 g

23.6 g Butter

23.6 g Weissmehl

83.4 ml Geflügelfond

378.7 g Karst höhlengereifter Käse

23.6 g Karst höhlengereifter Käse, gerieben

11.8 g Paniermehl

11.8 g Butter

Schnittlauch

94.8 g Räucherspeck

rote Peperoni, gewürfelt

Zwiebelpulver

20 g scharfe Chilisauce

Muskatnuss, gemahlen

Salz

schwarzer Pfeffer, gemahlen

1.5 kg Makkaroni, gekocht

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl in Butter anschwitzen. Hühnerfond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Käse unterrühren.
3. Restliche Zutaten mit der Sauce mischen, in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Mit Kräutern garnieren und servieren.