



GORGONZOLARAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

425 g

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

10 g Knoblauch, fein gehackt

50 g Butter

150 ml Weisswein

500 ml Milch

300 g Gorgonzola, gerieben

Weisser Pfeffer

Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren.
2. Milch und QimiQ Saucenbasis einrühren und 2-3 Minuten weiter köcheln lassen.
3. Von Herd nehmen, Gorgonzola dazugeben, abschmecken und mit Peterli bestreuen.