



BLAUSCHIMMELKÄSE-SAUCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Knoblauch, fein gehackt
80 g	Butter
125 ml	Weisswein
500 ml	Milch
300	Blauschimmelkäse
	Weisser Pfeffer
	Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Milch dazugeben und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
3. Vom Herd nehmen, Blauschimmelkäse dazugeben und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie verfeinern.