



# BLAUSCHIMMELKÄSE-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	
<b>80 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>20 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>80 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weisswein
<b>500 ml</b>	Milch
<b>300</b>	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.