



SPAGHETTI MIT KÄSESAUCE

QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
80 g	Oignon(s), Brunoise
5 g	Ail, coupé fin
20 g	Beurre
400 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
175 g	Fromage frais
150 g	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses
400 g	Spaghetti

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.
5. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Die Sauce mit den Spaghetti servieren.