



# MAKKARONI MIT KÄSESAUCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>80 g</b>	Oignon(s), Brunoise
<b>5 g</b>	Ail, coupé fin
<b>20 g</b>	Beurre
<b>400 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>250 g</b>	Sel et poivre
<b>175 g</b>	Fromage frais
<b>150 g</b>	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses
<b>600 g</b>	Makkaroni

## PRÉPARATION

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