



# KÄSEGRUNDSAUCE

QimiQ AVANTAGES



## INGRÉDIENTS POUR 1 KG

**490 g**

**275 g** Reibkäse

**230 ml** Lait

**5 g** Sel

**1 g** Noix de muscade, moulues

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten in einen Topf geben, umrühren und erhitzen.
2. Sauce für Nudelgerichte, als Beilagensauce etc. verwenden.