



# KÄSESAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>80 g</b>	Zwiebel(n), Brunoise
<b>5 g</b>	Knoblauch, fein geschnitten
<b>20 g</b>	Butter
<b>400 ml</b>	Gemüsebrühe
<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
	Salz und Pfeffer
<b>175 g</b>	Frischkäse
<b>150 g</b>	Bergkäse 45 % Fett

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.