



KÄSESAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

350 g	QimiQ Sahne-Basis
90 g	weiße Zwiebel(n), fein geschnitten
14 g	Knoblauch, fein gehackt
40 g	Butter
70 ml	Weißwein
220 ml	Geflügelfond
120 g	Parmesan, gerieben
140 g	Bergkäse 45 % Fett, gerieben
2 g	Salz
1 g	Weißer Pfeffer
15 ml	Balsamico-Essig
0.5 g	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Parmesan und Bergkäse dazugeben und schmelzen lassen.
4. Aufmixen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico Essig und Muskatnuss abschmecken.