



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.