



# SAUCE ALFREDO AN PETERSILIEN PASTA



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>40 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
<b>8 g</b>	Knoblauch, gepresst
<b>40 g</b>	Butter
<b>70 ml</b>	Weißwein, trocken
<b>180 ml</b>	Geflügelfond
	Salz
	Weißer Pfeffer, fein gerieben
<b>Prise(n)</b>	Muskatnuss, gemahlen
<b>80 g</b>	Parmesan, gerieben
<b>80 g</b>	Cheddar, gerieben
<b>80 g</b>	Fontina Käse, gerieben

### FÜR DEN NUDELTEIG

<b>1000 g</b>	Mehl
<b>200 g</b>	Vollei(er)
<b>60 g</b>	Olivenöl
<b>90 g</b>	Petersilienpüree
<b>10 g</b>	Salz
<b>4 g</b>	Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. QimiQ Sahne-Basis und Käse dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Für den Nudelteig: Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig eine Stunde kühl stellen.
4. Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und im Salzwasser kochen. Mit Sauce servieren.