



# KARST KÄSE MAKKARONI



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>308.4 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>23.6 g</b>	Butter
<b>23.6 g</b>	Mehl
<b>83.4 ml</b>	Geflügelfond
<b>378.7 g</b>	Karst höhlengereifter Käse
<b>23.6 g</b>	Karst höhlengereifter Käse, gerieben
<b>11.8 g</b>	Semmelbrösel
<b>11.8 g</b>	Butter
	Schnittlauch
<b>94.8 g</b>	Räucherspeck
	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Zwiebelpulver
<b>20 g</b>	scharfe Chilisauce
	Muskatnuss, gemahlen
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>1.5 kg</b>	Makkaroni, gekocht

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl in Butter anschwitzen. Hühnerfond und QimiQ Saucenbasis dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Käse unterrühren.
3. Restliche Zutaten mit der Sauce mischen, in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Mit Kräutern garnieren und servieren.