



# MAKKARONI MIT KÄSESAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Stable à la congélation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>80 g</b>	Oignon(s), brunoise
<b>5 g</b>	Ail, coupé fin
<b>20 g</b>	Beurre
<b>400 ml</b>	Bouillon de légumes
<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
	Sel et poivre
<b>175 g</b>	Fromage frais
<b>150 g</b>	Fromage de montagne, 45 % de matières grasses
<b>600 g</b>	Macaroni

## PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsesuppe aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.
5. Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen. Die Sauce mit den Makkaroni servieren.