



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT DANEKO HAVARTI KÄSE-SALBEI-SAUCÉ



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide



15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1.5 kg , cuit

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

80 g Échalote(s), coupé en dés

10 g Ail, finement hachées

60 g Beurre

125 ml Vin blanc

40 ml Xérès

20 ml Vinaigre balsamique blanc

250 ml Fond de volaille

150 g

5 Feuilles de sauge, finement hachées

5 g Persil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und mit Weißwein, Sherry, Balsamico und Geflügelfond aufgießen und köcheln lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und DaneKo Havarti Käse dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Salbei und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit Gnocchis servieren.