



# SPAGHETTI MIT KÄSESAUCE

## QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**80 g** Cipolla (Cipolle), Brunoise

**5 g** Aglio,

**20 g** Burro

**400** Brodo di verdura

Sale i pepe

**175 g** Formaggio fresco

**150 g** Formaggio di montagna, 45 % di grassi

**400 g** Spaghetti

## PREPARAZIONE

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