



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.