



MAKKARONI MIT KÄSESAUCE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

80 g Cipolla (Cipolle), Brunoise

5 g Aglio,

20 g Burro

400 Brodo di verdura

250 g QimiQ Sauce Base

Sale i pepe

175 g Formaggio fresco

150 g Formaggio di montagna, 45 % di grassi

600 g Maccheroni

PREPARAZIONE

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.