



# 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

## PREPARAZIONE

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.