



# SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT DANEKO HAVARTI KÄSE-SALBEI-SAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



15

## INGREDIENTI PER 10

1.5 kg ,

## FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

80 g Scalogno,

10 g Aglio,

60 g Burro

125 Vino bianco

40 Sherry

20

250 Fondo di pollame

150 g

5 Foglie di salvia,

5 g Prezzemolo,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

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.