

Rezept

Kräuter-Käse-Sauce

Ein Rezept von Kräuter-Käse-Sauce, am 10.06.2026

Zutaten

1 Knoblauchzehe	1/4 l Brühe (Instant)
50 ml trockener Weißwein	100 g Frischkäse
100 g Schmelzkäse	1 TL Speisestärke
1 Packung TK-Kräutermischung »8 Kräuter«	Salz
Pfeffer	Zucker
Zitronensaft (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit der Brühe und dem Wein einmal aufkochen und ca. 2 Min. leise kochen lassen. Frisch- und Schmelzkäse einrühren, die Sauce glatt rühren und bei schwacher Hitze 3-4 Min. leise kochen lassen.

2. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter die Sauce rühren. Nochmals aufkochen, dann leise kochen lassen, bis die Sauce leicht gebunden ist. Die Kräuter einrühren und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Zitronensaft abschmecken.