Rezept

Kräuter-Käse-Sauce

Ein Rezept von Kräuter-Käse-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

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

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 lasen, 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.