

Kräuter-Frischkäse-Sosse von Aron Szakacs

Mengen für 10 Personen

Kräuter-Frischkäse-Sosse/Sauce

Quelle: <https://www.kochbar.de/rezept/485904/Nudeln-mit-Kraeuter-Frischkaese-Sosse.html?personen=10>

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer

2.5 Stück Zwiebeln	schälen und sehr fein würfeln.
2.5 Stück Knoblauchzehen	schälen und sehr fein würfeln.
50 g Butter	Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel, Knobi darin unter Rühren andünsten
2.5 EL Mehl	Das Mehl darüberstäuben
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	mit der Gemüsebrühe ablöschen
500 g Frischkäse	Den Kräuter- Frischkäse einrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen.