



# Kräuterrahmsauce von Dan Stucki

Mengen für 10 Personen

Sauce für Pasta

Quelle: Swissmilk-Rezept:

[https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022\\_SBLV\\_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/)

Gewürze: Salz, Thymian, Oregano, Pfeffer

250 g Zwiebel	hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
5.0 EL Öl	Zwiebeln und Knoblauch damit andämpfen
50 g Tomatenmark	dazugeben
2.5 EL Mehl	dazugeben
2.5 dl Wasser	dazugeben
7.5 dl Rahm	
3.0 Stück Bouillonwürfel	
20 g Basilikum	gehackt
1.0 Bund Peterli	gehackt
20 g Rosmarin	gehackt
20 g Schnittlauch	gehackt
250 g Reibkäse	