

Sauce Alfredo

125 g Parmesan

125 g Butter

125 g Frischkäse

200 g Sahne (oder Milch)

200 g Milch

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

2 TL ital. Kräuter

2 TL Wasser

1 TL Mehl

Petersilie zum Bestreuen



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Parmesan in den Blender geben und mit dem Programm „Grind“ fein reiben, danach umfüllen.

Butter, Frischkäse, Sahne (ggf. mit Milch ersetzen), Milch, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und italienische Kräuter in den Blender füllen.

Programm „Sauce“ auswählen und starten.

In der Zwischenzeit Wasser und Mehl in einer kleinen Elfe glattrühren.

Wenn das Programm stoppt und „Add“ erscheint, nun die Wasser-Mehl-Mischung zugeben und starten lassen.

Nach dem Programm-Ende den geriebenen Parmesan einfüllen und **ca. 20 sek.** auf „Pulse“ drücken, bis alles schön eingedickt ist.

Noch heiß mit Pasta servieren, ggf. mit etwas Petersilie bestreuen.