

Kürbis-Soße

100 g Parmesan
100 g Cheddar
350 g Kürbis (Hokkaido)
2 Knoblauchzehen
60 g Butter
450 ml Milch
2 Prisen Muskat
1 geh. TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1 TL Gemüsebrühepulver
1 EL Kräuter der Provence
200 g Sahne
100 g Frischkäse



Martina Ruck

selbständige Pampered Chef Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Parmesan und Cheddar in Stücken in den Blendertopf geben.

Kurz auf Stufe „Grind“ zerkleinern und umfüllen.

Gewaschenen Kürbis ohne Kerne in Stücken in den Blendertopf füllen. Knoblauchzehen, Butter, Milch, Muskat, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Kräuter der Provence zugeben.

Programm „Sauce“ starten.

Wenn „Add“ erscheint Sahne, Frischkäse sowie geriebenen Käse zugeben und bis **90 Grad** weitererwärmen.