

Frischkäse-Sahne-Soße



Das brauchst du:

200 ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

½ Becher Frischkäse (Philadelphia oder anderen Frischkäse)

1 Becher Sahne

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen
- 2.) Gib in einen Messbecher 200 ml Wasser und rühre einen Esslöffel Gemüsebrühe hinein (alternativ einen Brühwürfel)
- 3.) Brate in einem Topf die Zwiebel an
- 4.) Lösche mit der Gemüsebrühe ab
- 5.) Lass das Ganze ein wenig einkochen
- 6.) Gib den Frischkäse und die Sahne dazu und verrühre das Ganze.

- 7.) Fertig! Diese Soße ist überhaupt keine Hexerei, ist schnell zubereitet und schmeckt zu unglaublich vielen Gerichten: Jede Form von Pasta, ob Tagliatelle, Penne oder Spaghetti, passt genauso dazu wie Fisch oder Geflügel. Sie schmeckt auch Kindern äußerst gut!