



Kräuterrahmsauce

von Dan Stucki

Mengen für 15 Personen

Sauce für Pasta

Quelle: Swissmilk-Rezept:

https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/KO2022_SBLV_27/spaghetti-mit-kraeuterrahmsauce/

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian

375 g Zwiebel	hacken
7.5 Stück Knoblauchzehen	hacken
7.5 EL Öl	Zwiebeln und Knoblauch damit andämpfen
75 g Tomatenmark	dazugeben
3.75 EL Mehl	dazugeben
3.75 dl Wasser	dazugeben
1.125 Liter Rahm	
4.5 Stück Bouillonwürfel	
30 g Basilikum	gehackt
1.5 Bund Peterli	gehackt
30 g Rosmarin	gehackt
30 g Schnittlauch	gehackt
375 g Reibkäse	