



Zutaten

- 250 ml Weißwein
- 250 ml Milch
- 1 Schalotte, in Scheiben geschnitten
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian
- 4 Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- Parmesanrinde (falls vorhanden)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 50 g Parmesan gerieben
- evtl. 1 Eigelb

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Parmesanschaum

Entdecken Sie unser Rezept für cremigen Parmesanschaum. Perfekt für Ihr mediterranes Menü! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. In einen Topf passieren, erhitzen und den Parmesan hinein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Mit dem Mixstab aufschäumen. Um den Schaum zu stabilisieren ein Eigelb hineinmixen.