



TRÜFFEL-MAISGRIESS MIT SHRIMPS

QimiQ VORTEILE

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|---------------|--------------------------------|
| 670 g | |
| 1000 g | Shrimps |
| 450 g | Maisgrieß, gewaschen |
| 670 g | Wasser |
| 400 g | Excalibur English Cheddar Käse |
| 35 g | Knoblauchgranulat, getrocknet |
| 2 EL | Thymian, frisch |
| | Salz und Pfeffer |
| 500 g | Waldpilze |
| 250 g | Schalotte(n), gehackt |
| 150 g | Butter |
| | Trüffeln, frisch |

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze und Schalotten in Butter ansautieren, mit Cheddar und Gewürzen zum Grieß geben und gut vermischen.
3. Shrimps anbraten und auf dem Maisgrieß anrichten. Mit Trüffeln garnieren.