



WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig



25



mittel

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

150 g Champignons, blättrig geschnitten

0.5 Zwiebel(n), fein gehackt

Pflanzenöl, zum Anbraten

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

3 Scheibe(n) Toastbrot, getoastet

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

10 g Peterli, fein gehackt

6 Wachteln [160 g], ausgelöst

ZUBEREITUNG

1. Champignons und Zwiebel gut anbraten und mit Gewürzen abschmecken. In einem Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen.
2. Toast entrinden und in kleine Würfel schneiden.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Toastwürfel und Peterli beimengen.
5. Mit abgetropften Pilzen vermischen, nochmals gut abschmecken und 1 Stunde kalt stellen.
6. Die Wachteln damit füllen und mit Butter bestreichen. Im Backofen bei 160° C ca. 20 Minuten braten.