



KÄSE-BROT-LAIBCHEN

QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE LAIBCHEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

200 g Weissbrot, gewürfelt

150 g Brie 70 % Fett, gewürfelt

Rapsöl

FÜR DIE DIPSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Saurer Halbrahm

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Senf

Balsamico Essig, dunkel

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Laibchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermischen. Brot- und Käsewürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Masse zu kleinen Laibchen formen und in sehr heissem Öl beidseitig anbraten, danach im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Dipsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.