



GEBRATENER BÛCHERON ZIEGENKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

110 g

75 g Ei(er)

50 ml Weisswein

60 ml Wasser

125 g Weismehl, Type 550

425 g Bûcheron Ziegenkäse, in Scheiben geschnitten

60 g Stärke, z.B. Maizena

150 g Paniermehl

ZUBEREITUNG

1. Eier schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis, Weisswein, Wasser, Mehl und Stärke dazugeben und gut verrühren.
2. Käsescheiben mit Stärke bestäuben und zuerst in Ei-Mischung und dann in Semmelbrösel panieren.
3. In einer Pfanne mit Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Mit Gartenkräuter oder Salat und Dressing Ihrer Wahl servieren.