MAISGRÜTZE MIT WALDPILZEN

QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

670 g	
450 g	Maisgrieß, gewaschen
670 ml	Wasser
	Salz und Pfeffer
300 g	Cheddar, zerkleinert
150 g	Pfifferlinge
150 g	Shiitakepilz(e)
150 g	Morcheln
150 g	Zucht-Champignons
150 g	Schalotte(n)
30 g	Knoblauch
180 ml	Weisswein
20 g	Thymian
20 g	Basilikum
	Salz und Pfeffer
150 g	Butter
100 ml	Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Balsamico und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Maisgrieß mischen, Käse dazugeben, abschmecken und servieren.