



CREMIGER GELBER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

670 g

1.2 kg Jakobsmuschel, frisch

250 g Frühstücksspeck, fein geschnitten

450 g Maisgrieß, gewaschen

200 g Gelbe Peperoni(s), geröstet

500 g Gelbe Peperoni(s), geröstet

670 ml Wasser

350 g Karst höhlengereifter Käse, zerkleinert

100 g Schnittlauch

25 g Knoblauch

20 g Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Restliche Zutaten in einer Pfanne ansautieren, abschmecken und unter den Maisgrieß mischen.
3. Jakobsmuscheln in Speck einwickeln und anbraten. Mit dem Maisgrieß servieren.