



POULETSCHNITZEL MIT SPINAT-GORGONZOLA-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

8 Pouletschnitzel à 150 g

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Rahm-Basis

400 g Blattspinat, tiefgefroren

2 Zwiebel(n), fein gehackt

2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

40 g Butter

200 g Gorgonzola, klein gewürfelt

200 g Quark 20 % Fett

2 EL Weismehl, glatt

FÜR DIE PANIER

Weismehl, glatt

Ei(er)

Paniermehl

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung Blattspinat antauen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, die Blattspinatstreifen dazugeben und kurz weiterdünsten. QimiQ Classic einrühren und die Masse auskühlen lassen.
3. Gorgonzola, Quark und Mehl dazugeben und gut vermischen.
4. Die Masse auf die vier vorbereiteten geklopften Pouletschnitzel verteilen, zusammenklappen und gut zusammendrücken. Mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Die gefüllten Schnitzel leicht salzen, mit Mehl, Ei und Brösel panieren und in Öl langsam goldbraun backen.