



MIT CHAMPIGNONS UND KRÄUTERN GEFÜLLTES REISOMELETTE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE OMELETTES

350 g

2 kg Vollei(er)

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g

70 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

5 g Knoblauch, fein gehackt

60 ml Olivenöl

280 g Reis

550 ml Gemüsebouillon, oder Wasser

500 g Champignons, fein geschnitten

200 g Lauch, klein gewürfelt

60 g Schnittlauch, fein gehackt

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ansautieren. Reis, Gemüsefond oder Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben und würzen. Unter ständigem Rühren langsam weich kochen.
2. Champignons und Lauch in Olivenöl ansautieren, zur warmen Reismasse geben und gut vermischen.
3. Für die Füllung: Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren und in eine heiße Pfanne geben. Leicht stocken lassen, die Reismasse in die Mitte geben und das Omelette zusammenlegen.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.