



# MIT HÜHNERCURRY GEFÜLLTES REISOMELETTE



## QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE OMELETTES

**350 g**

**2000 g** 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

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

**800 g** Poulet, frisch, klein gewürfelt

**4 g** Currypulver

**200 g** Jalapeño(s), klein gewürfelt

**150 g** rote Peperoni, klein gewürfelt

**20 g** Koriander, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ansautieren. Reis, Gemüsebouillon oder Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben und würzen. Unter ständigem Rühren langsam weich kochen.
2. Hühnerfleisch in heißem Fett anbraten, restliche Zutaten dazugeben und zur warmen Reismasse geben. 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.