



GRATINIERTE MUSCHELN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1600 g Miesmuschel, frisch
Weisswein

FÜR DIE KRUSTE

250 g

130 g Frischkäse

1 EL Peterlipüree

2 EL Kartoffeln, gewürfelt

2 EL Speck, durchzogen, gewürfelt

1 EL Rüebli, gewürfelt

2 EL Paniermehl

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Wasabi

ZUBEREITUNG

1. Für die Kruste QimiQ Saucenbasis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und abschmecken.
2. Muscheln mit einem Schuss Weißwein dämpfen bis sie offen sind.
3. Muscheln öffnen und die Schale entfernen.
4. Gratiniermasse darauf geben.
5. Unter einem Salamander goldbraun gratinieren.