



# POULETSCHNITZEL MIT PFIFFERLING SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Putenschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**30 g** Schalotte(n), fein gehackt

**2 EL** Butter

**400 g** Eierschwämme

**1 EL** Weissmehl

**300 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

**1 EL** Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten. Pfifferlinge dazugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit Mehl stauben, mit Bouillon ablöschen, würzen und kochen bis die Pfifferlinge bissfest sind.
2. Mit kaltem QimiQ Rahm-Basis verfeinern und warm halten.
3. Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseitig je 2 Minuten anbraten.
4. Mit der Pfifferling Sauce anrichten und mit Peterli garnieren.