



SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE TARTARE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

120 ml Sonnenblumenöl

1 EL Estragonsenf

1 Zitrone(n), Saft davon

100 g Essiggurke(n), fein gehackt

20 g Kapern, fein gehackt

20 g Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

2 kg Champignons

1 Salz und Pfeffer

200 g Weissmehl

4 Ei(er)

300 g Paniermehl

1 Zitrone(n), Saft davon

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Tartare: QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Paniermehl panieren und in Öl herausbacken.
4. Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.