



# SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## Tipps

Mit frischen Kräutern garnieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE TARTARE

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**60 ml** Sonnenblumenöl

**1 TL** Estragonsenf

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**50 g** Essiggurke(n), fein gehackt

**10 g** Kapern, fein gehackt

**10 g** Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

**1 kg** Champignons

Salz und Pfeffer

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**100 g** Weissmehl

**2** Ei(er)

**150 g** Paniermehl

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.