



CHAMPIGNONS-SERVIETTENKNÖDEL



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g Brötchen

100 g Butter, weich

350 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

4 Eigelb

200 g Champignons, gewürfelt

80 g Zwiebel(n), fein gehackt

20 g Butter

6 Eiweiss

Salz

25 g Peterli, fein gehackt

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Brötchen entrinden, würfeln und im Convotherm bei 150° C leicht anrösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter und Eigelb schaumig rühren und unter die Brotwürfel mischen.
3. Champignons und Zwiebel ebenfalls in Butter anschwitzen, auskühlen lassen und dazugeben.
4. Eiweiss mit etwas Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Brotmasse heben, Peterli dazugeben und gut würzen.
5. Masse zu 2 Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschliessen.
6. Im Convotherm bei 100° C Dampf garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.