



# VOL-AU-VENT MIT POULET



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>500 g</b>	
<b>400 g</b>	Champignons, geviertelt
<b>120 g</b>	Butter
<b>200 g</b>	Schalotte(n), fein gehackt
<b>250 ml</b>	Weisswein
<b>500 g</b>	Pouletbrustfilet, klein gewürfelt
<b>200 g</b>	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
<b>300 g</b>	Grüne Erbsen
	Salz
	Weisser Pfeffer
<b>24 Stück</b>	Blätterteigpastetchen
	Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Champignons in Butter andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Schalotten beimengen und andünsten. Mit Weisswein ablöschen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Pouletfleisch dazugeben und garen lassen.
4. Frühlingszwiebel und Erbsen beimengen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Pouletragout in warme Blätterteigpastetchen füllen, mit frischen Kräutern garniert servieren.