



EIERSCHWÄMME SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

100 g Zwiebel(n), gewürfelt

400 g Pfifferlinge, geputzt

20 ml Maiskeimöl

Salz und Pfeffer

20 g Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Öl glasig dünsten, Eierschwämme dazugeben und mitrösten.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Abschmecken, mit Peterli verfeinern und servieren.