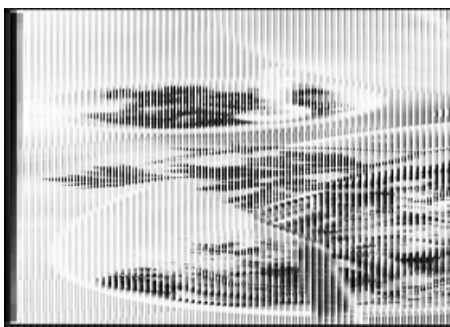




# PUTENSCHNITZEL AN EINER EIERSCHWÄMME SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4 Stück** Pouletschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

**250 g**

**30 g** Schalotte(n), fein gehackt

**2 EL** Butter

**400 g** Pfifferlinge, fein geschnitten

**150 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

**1 EL** Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten. Eierschwämme dazugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit Bouillon aufgiessen und kochen, bis die Eierschwämme bissfest sind.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen. Sauce warm halten.
3. Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseitig je 2 Minuten anbraten.
4. Mit der Eierschwämme Sauce anrichten und mit Peterli garnieren.