



# WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**150 g** Champignons, émincées

**0.5** Oignon(s), finement hachées

Huile végétale, zum Anbraten

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

**3** Scheibe(n) Toastbrot\_Tranche(s) de pain de mie, getoastet

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**10 g** Persil, finement hachées

**6** Wachteln [160 g],

## PRÉPARATION

1. Champignons und Zwiebel gut anbraten und mit Gewürzen abschmecken. In einem Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen.
2. Toast entrinden und in kleine Würfel schneiden.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Toastwürfel und Petersilie beimengen.
5. Mit abgetropften Pilzen vermischen, nochmals gut abschmecken und 1 Stunde kalt stellen.
6. Die Wachteln damit füllen und mit Butter bestreichen. Im Backofen bei 160° C ca. 20 Minuten braten.