



# PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

### FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

**500 g**

**50 g** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**45 g** Beurre

**350 g** Champignons, émincées

**100 ml** Vin blanc

**100 ml** Bouillon de légumes

Sel et poivre

### FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

**6 Stück**

Sel et poivre

, moulues

**40 ml** Huile de tournesol

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Putenschnitzel: Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in Öl beidseitig anbraten.
5. Mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.