



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.