



# KÄSE-BROT-LAIBCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE LAIBCHEN

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

**2** Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade

**200 g** Weissbrot\_Pain blanc, coupé en dés

**150 g** Brie 70 % Fett, coupé en dés

Huile de colza

### FÜR DIE DIPSAUCE

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

**250 g** Demi-crème acidulée

**1 bouquet(s)** Ciboulette, finement hachées

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

Moutarde

Vinaigre balsamique, dunkel

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Laibchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermischen. Brot- und Käsewürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Masse zu kleinen Laibchen formen und in sehr heißem Öl beidseitig anbraten, danach im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Dipsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.