



# VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE (QSB)



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g**

**40 g** Schalotte(n), finement hachées

**50 g** Aubergine, coupé en petits dés

**50 g** Courgette(s), coupé en petits dés

**40 g** , coupé en petits dés

**40 g** , coupé en petits dés

**50 g** Poivrons, tricolore, coupé en petits dés

**50 g** Beurre

**125 ml** Fond de poulet

Sel et poivre

**8 g** Persil, haché

**12 Stück** Blätterteigpastetchen

## PRÉPARATION

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.