



HÜHNERSCHNITZEL MIT SPINAT-GORGONZOLA-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Pouletschnitzel à 150 g_Escalope(s) de poulet à 150 g

Sel

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g QimiQ Base crème

200 g Épinards en branches, surgelés

1 Oignon(s), finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

20 g Beurre

100 g Gorgonzola, coupé en petits dés

100 g Topfen / Quark 20 % Fett

1 cs Farine, sans levure

FÜR DIE PANIER

Farine, sans levure

Œuf(s)

Chapelure

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Blattspinat antauen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, die Blattspinatstreifen dazugeben und kurz weiterdünsten. QimiQ Classic einrühren und die Masse auskühlen lassen.
3. Gorgonzola, Topfen und Mehl dazumischen.
4. Die Masse auf die vier vorbereiteten geklopften Hühnerschnitzel verteilen, zusammenklappen und gut zusammendrücken. Mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Die gefüllten Schnitzel leicht salzen, mit Mehl, Ei und Brösel panieren und in Öl langsam goldbraun backen.