GEBRATENER BÛCHERON ZIEGENKÄSE

QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett

15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

110 g	
75 g	Œuf(s)
50 ml	Vin blanc
60 ml	Eau
125 g	
425 g	Bûcheron Ziegenkäse, coupé en tranches
60 g	Fécule de maïs
150 g	Chapelure

PRÉPARATION

1. Eier schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis, Weißwein, Wasser, Mehl und Stärke dazumischen.
2. Käsescheiben mit Stärke bestäuben und zuerst in Ei-Mischung und dann in Semmelbrösel panieren.
3. in einer Pfanne mit Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Mit Gartenkräuter oder Salat und Dressing Ihrer Wahl servieren.