



# 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.