



# CREMIGER GELBER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**670 g**

**1.2 kg** Jakobsmuschel, frisch\_Coquille Saint-Jacques, fraîche

**250 g** Lard, coupé fin

**450 g** ,

**200 g** Poivron(s) jaune(s), grillé

**500 g** Poivron(s) jaune(s), grillé

**670 ml** Eau

**350 g** Karst höhlengereifter Käse, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

**100 g** Ciboulette

**25 g** Ail

**20 g** Sel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Restliche Zutaten in einer Pfanne ansautieren, abschmecken und unter den Maisgrieß mischen.
3. Jakobsmuscheln in Speck einwickeln und anbraten. Mit dem Maisgrieß servieren.