



# KÄSE-BROT-LAIBCHEN

## QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE LAIBCHEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2** Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

**200 g** Weißbrot, gewürfelt

**150 g** Brie 70 % Fett, gewürfelt

Rapsöl

### FÜR DIE DIPSAUCE

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Sauerrahm 15 % Fett

**1 Bund** Schnittlauch, fein gehackt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Senf

Balsamico-Essig, dunkel

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Laibchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermischen. Brot- und Käsewürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Masse zu kleinen Laibchen formen und in sehr heißem Öl beidseitig anbraten, danach im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Dipsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.