



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

- 125 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 0.5** Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 EL** Butter
- 500 g** Champignons, fein geschnitten
- 1 EL** Mehl
- 375 ml** Klare Gemüsesuppe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL** Petersilie, fein gehackt

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

- 4** Putenschnitzel à 150 g
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin, gemahlen
- 3 EL** Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseitig anbraten und zur Champignonsauce servieren.