



# PUTENFLEISCH-BLAUSCHIMMELKÄSE-BÄLLCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und leichte Konsistenz
- Fleischbällchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1775 G

<b>225 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>25 g</b>	Knoblauch, fein gehackt
<b>250 g</b>	Zwiebel(n), klein gewürfelt
<b>25 g</b>	Jalapenos, gehackt
<b>90 g</b>	Eigelb
<b>40 g</b>	Sojasauce
<b>15 g</b>	Petersilie, gehackt
<b>10 g</b>	Basilikum, gehackt
<b>3 g</b>	Thymian, gehackt
<b>3 g</b>	Oregano, gehackt
<b>5 g</b>	Salz
<b>5 g</b>	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
<b>4 g</b>	Chilipfeffer Pulver
<b>90 g</b>	Semmelbrösel
<b>755 g</b>	Putenfleisch, faschiert
<b>120 g</b>	Edelpilzkäse 45 % Fett, zerbröseln
<b>45 g</b>	Pinienkerne, getoastet
<b>50 g</b>	Rosinen
<b>15 ml</b>	Olivenöl Extra Vergine, zum Beträufeln

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Eier und Sojasauce glatt rühren. Kräuter, Gewürze und Brösel dazumischen.
2. Faschiertes Putenfleisch, Blauschimmelkäse, Pinienkerne und Rosinen gut vermischen.
3. Masse ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Masse in Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.