



GEBRATENER BÛCHERON ZIEGENKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

110 g QimiQ Sahne-Basis

75 g Ei(er)

50 ml Weißwein

60 ml Wasser

125 g Weizenmehl

425 g Bûcheron Ziegenkäse, in Scheiben geschnitten

60 g Maisstärke

150 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

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.