



RÜHREI



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



ZUTATEN FÜR 1210 G

150 g QimiQ Sahne-Basis

1000 g Ei(er)

Salz und Pfeffer

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und unter Rühren stocken lassen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.