



MAISGRIESS MIT WALDPILZEN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

670 g QimiQ Sahne-Basis

450 g Maisgrieß,

670 ml Wasser

Salz und Pfeffer

300 g Cheddar, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

150 g Eierschwammerl

150 g Shiitakepilz(e)

150 g Morcheln

150 g Zucht-Champignons

150 g Schalotte(n)

30 g Knoblauch

180 ml Weißwein

20 g Thymian

20 g Basilikum

Salz und Pfeffer

150 g Butter

100 ml Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert

ZUBEREITUNG

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Balsamico und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Maisgrieß mischen, Käse dazugeben, abschmecken und servieren.