



# MIT CHAMPIGNONS UND KRÄUTERN GEFÜLLTES REISOMELETTE



## QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE OMELETTES

**350 g** QimiQ Sahne-Basis

**2 kg** Vollei(er)

### FÜR DIE FÜLLUNG

**400 g** QimiQ Sahne-Basis

**70 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**5 g** Knoblauch, fein gehackt

**60 ml** Olivenöl

**280 g** Reis

**550 ml** Gemüsebrühe, oder Wasser

**500 g** Champignons, fein geschnitten

**200 g** Lauch, klein gewürfelt

**60 g** Schnittlauch, fein gehackt

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl ansautieren. Reis, Gemüsebrühe oder Wasser und QimiQ Saucenbasis dazugeben und würzen. Unter ständigem Rühren langsam weich kochen.
2. Champignons und Lauch in Olivenöl ansautieren, zur warmen Reismasse geben und gut vermischen.
3. Für das Omelette: Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren und in eine heiße Pfanne geben. Leicht stocken lassen, die Reismasse in die Mitte geben und das Omelette zusammenlegen.
4. Nach Belieben garnieren und servieren.