



MIT HÜHNERCURRY GEFÜLLTES REISOMELETTE



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt (AFI)
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE OMELETTES

350 g QimiQ Sahne-Basis

2000 g 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

Lorbeerblatt

Salz und Pfeffer

800 g Huhn, frisch, klein gewürfelt

4 g Currypulver

200 g Grüne Paprikaschote(n), klein gewürfelt

150 g Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

20 g Koriander, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl ansautieren. Reis, Gemüsebrühe oder Wasser und QimiQ Sahne-Basis dazugeben und würzen. Unter ständigem Rühren langsam weich kochen.
2. Hühnerfleisch in heißem Fett anbraten, restliche Zutaten dazugeben und zur warmen Reismasse geben. Gut vermischen.
3. Für das Omelette: Eier mit QimiQ Sahne-Basis 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.