



# WALDPILZ-BROT-AUFLAUF MIT GARTENKRÄUTERN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## Tipps

Mit Tomaten und Gartenkräutern garnieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>1 kg</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>1 Liter</b>	QimiQ Sauce Hollandaise
<b>4</b>	rote Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>600 g</b>	Waldpilze
<b>320 g</b>	Butter
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
<b>2.8 kg</b>	Toastbrot, ohne Rinde
<b>700 g</b>	Frischkäse
<b>16</b>	Eigelb
<b>16</b>	Eiweiß
<b>50 g</b>	Petersilie, gehackt
<b>50 g</b>	Schnittlauch, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebeln und Pilze in Butter anschwitzen. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit dem Brot vermischen.
3. Frischkäse und Eigelb dazumischen.
4. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
5. Masse in eine befettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
6. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, Kräuter dazumischen und mit dem Brotauflauf servieren.