



HÜHNERBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

125 g	QimiQ Classic, gekühlt
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL	Butter
500 g	Champignons, blättrig geschnitten
1 EL	Mehl
375 ml	Klare Gemüsesuppe Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie, fein gehackt

FÜR DIE HÜHNERBRÜSTE

4	Hühnerbrustfilets à 125 g Salz und Pfeffer Rosmarin, gemahlen
3 EL	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Hühnerbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.