



# SAUCE TARTARE MIT GEBACKENEN CHAMPIGNONS



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Eier notwendig



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE TARTARE

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**120 ml** Sonnenblumenöl

**1 EL** Estragon-Senf

**1** Zitrone(n), Saft davon

**100 g** Essiggurke(n), fein gehackt

**20 g** Kapern, fein gehackt

**20 g** Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

### FÜR DIE GEBACKENEN CHAMPIGNONS

**2 kg** Champignons

**1** Salz und Pfeffer

**200 g** Mehl

**4** Ei(er)

**300 g** Semmelbrösel

**1** Zitrone(n), Saft davon

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Tartare: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die gebackenen Champignons: Champignons putzen, würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und in Öl herausbacken.
4. Die gebackenen Champignons mit der Sauce Tartare servieren.