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.