



LA BONNE VIE BUCHE DE CHÈVRE IM BIERTEIG MIT AIOLI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE AIOLI

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
180 ml	Olivenöl Extra Vergine
2	Eigelb
50 g	Knoblauchzehe(n), faschiert
100 g	Schalotte(n), fein geschnitten
5 g	Worcestersauce
20 g	Dijon-Senf
20 g	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DEN BIERTEIG

170 g	Mehl
4 g	Backpulver
3	Ei(er)
150 ml	Bier
1 g	Knoblauchpulver
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
10 Scheiben	La Bonne Vie Buche de Chèvre, ca. 3 cm dick

ZUBEREITUNG

1. Für die Aioli: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Backteig: Alle Zutaten zusammen gut vermischen. La Bonne Vie Buche de Chèvre in Mehl wälzen, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl herausbacken.
3. Gebackenen La Bonne Vie Buche de Chèvre mit Aioli servieren.