



CHAMPIGNONS-SERVIETTENKNÖDEL (CONVOOTHERM)



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g	Semmel(n)
100 g	Butter, weich
350 g	QimiQ Classic, ungekühlt
4	Eigelb
200 g	Champignons, gewürfelt
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
20 g	Butter
6	Eiweiß
	Salz
25 g	Petersilie, fein gehackt
	Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Semmeln entrinden, würfeln und im Convotherm bei 150° C leicht anrösten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter und Eidotter schaumig rühren und unter die Brotwürfel mischen.
3. Champignons und Zwiebel ebenfalls in Butter anschwitzen, auskühlen lassen und dazugeben.
4. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen. Vorsichtig unter die Brotmasse heben, Petersilie dazugeben und gut würzen.
5. Masse zu 2 Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
6. Im Convotherm bei 100° C Dampf garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.