



VOL-AU-VENT MIT HUHN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
400 g	Champignons, geviertelt
120 g	Butter
200 g	Schalotte(n), fein gehackt
250 ml	Weißwein
500 g	Hühnerbrustfilet, klein gewürfelt
200 g	Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten
300 g	Grüne Erbsen
	Salz
	Weißer Pfeffer
24 Stück	Blätterteigpastetchen
	Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Champignons in Butter andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Schalotten beimengen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Hühnerfleisch dazugeben und garen lassen.
4. Frühlingszwiebel und Erbsen beimengen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hühnerragout in warme Blätterteigpastetchen füllen, mit frischen Kräutern garniert servieren.