



# EIERSCHWAMMERLSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Sahne-Basis

**100 g** Zwiebel(n), gewürfelt

**400 g** Eierschwammerl, geputzt

**20 ml** Maiskeimöl

Salz und Pfeffer

**20 g** Petersilie, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Eierschwammerl in Öl scharf anbraten.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Abschmecken, mit Petersilie verfeinern und servieren.