



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.