



GEFÜLLTES KALBSSCHNITZEL MIT PILZEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gute Vorbereitung möglich
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

300 g Pilze, fein geschnitten

60 g Zwiebel(n), fein gehackt

Pflanzenöl, zum Anbraten

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

6 Scheibe(n) Toastbrot, getoastet

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

20 g Petersilie, fein gehackt

12 Kalbsschnitzel(n) à 150 g

ZUBEREITUNG

1. Pilze mit Zwiebeln in Öl scharf anbraten und mit Gewürzen abschmecken.
2. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.
3. Brotscheiben entrinden und in kleine Würfel schneiden.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Brotwürfel und Petersilie beimengen.
5. Abgetropfte Pilze dazumischen und nochmals gut abschmecken.
6. Kalbsschnitzel damit füllen und eine Stunde kalt stellen.
7. Bei mittlerer Hitze grillen.