



# 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.