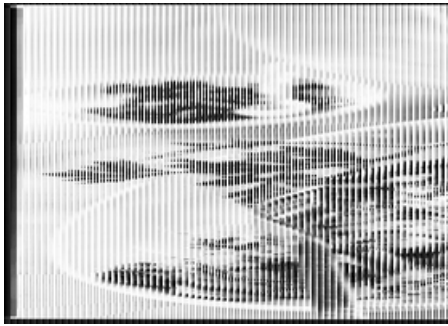




PUTENSCHNITZEL MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Stück Putenschnitzel à 150 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

30 g Schalotte(n), fein gehackt

2 EL Butter

400 g Eierschwammerl, fein geschnitten

150 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

1 EL Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten. Eierschwammerl dazugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen und kochen, bis die Eierschwammerl bissfest sind.
2. QimiQ Sahne-Basis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen. Sauce warm halten.
3. Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Öl beidseits je 2 Minuten anbraten.
4. Mit der Schwammerlsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.