



WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Champignons, émincées

1 Oignon(s), finement hachées

Huile végétale, pour cuisson

Sel

Poivre

Noix de muscade, moulues

6 Tranche(s) de pain de mie, grillé

20 g Persil, finement hachées

12 Caille [160 g], désossé

Beurre, pour badigeonner

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Champignons und Zwiebel in Öl gut anbraten und mit Gewürzen abschmecken. In einem Sieb gut abtropfen und auskühlen lassen.
3. Toast entrinden und in kleine Würfel schneiden.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Toastwürfel und Petersilie beimengen.
6. Mit den abgetropften Pilzen vermischen, nochmals gut abschmecken und 1 Stunde kalt stellen.
7. Die Wachteln damit füllen und mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten braten.