



WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

150 g Champignons, émincées

0.5 Oignon(s), finement hachées

Huile végétale, pour cuisson

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

3 Tranche(s) de pain de mie, grillé

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

10 g Persil, finement hachées

6 Caille [160 g], désossé

PRÉPARATION

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