



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

500 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), finement hachées
1	Gousse(s) d'ail, finement hachées
45 g	Beurre
350 g	Champignons, émincées
100 ml	Vin blanc
100 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

6 pièce(s)	Escalope(s) de dinde à 150 g
	Sel et poivre
	Romarin, moulues
40 ml	Huile de tournesol
1 cs	Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Putenschnitzel: Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in Öl beidseitig anbraten.
5. Mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.