



# KÄSE-BROT-LAIBCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson et à la congélation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE LAIBCHEN

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 2** Jaune(s) d'œuf
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- 200 g** Pain blanc, coupé en dés
- 150 g** Brie, 70 % de matière grasse, coupé en dés
- Huile de colza

### FÜR DIE DIPSAUCE

- 125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Demi-crème acidulée
- 1 bouquet(s)** Ciboulette, finement hachées
- 1** Gousse(s) d'ail, finement hachées
- Moutarde
- Vinaigre balsamique, foncé

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Laibchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermischen. Brot- und Käsewürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Masse zu kleinen Laibchen formen und in sehr heißem Öl beidseitig anbraten, danach im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Dipsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.