



GEBRATENER BÛCHERON ZIEGENKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

110 g QimiQ Sauce Base

75 g Œuf(s)

50 ml Vin blanc

60 ml Eau

125 g Farine tout usage

425 g Bûcheron Ziegenkäse, coupé en tranches

60 g Fécule de maïs

150 g Chapelure

PRÉPARATION

1. Eier schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis, Weißwein, Wasser, Mehl und Stärke dazumischen.
2. Käsescheiben mit Stärke bestäuben und zuerst in Ei-Mischung und dann in Semmelbrösel panieren.
3. in einer Pfanne mit Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Mit Gartenkräuter oder Salat und Dressing Ihrer Wahl servieren.