



SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARONI-FÜLLUNG

QimiQ VANTAGGI

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



medio

INGREDIENTI PER 4

4 Scaloppina di maiale di 160 g
Burro fuso,

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g Cipolla (Cipolle),
10 g Burro
150 g Zucca,
100 g Castagni, cotti e sgucciati,
125 g QimiQ Classic,
40 g Pangrattato
10 Olio di semi di zucca
Sale i pepe

FÜR DIE PANIER

Farina
1 Uovo (Uova)
Pangrattato
Semi di zucca,

PREPARAZIONE

1. Für die Füllung Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Kürbis und Maroni dazugeben, kurz mitdünsten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kürbis-Maroni-Mischung, Semmelbrösel, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Die Füllung auf die geklopften Schnitzel streichen, zusammenklappen, mit Zahnstocher fixieren und salzen.
4. Schnitzel in Mehl, Ei und Semmelbrösel-Kürbiskerne-Mischung wenden und in Butterschmalz langsam goldbraun backen.