



WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



medio

INGREDIENTI PER 12

250 g QimiQ Classic,

300 g Champignoni,

1 Cipolla (Cipolle),

Olio vegetale,

Sale

Pepe

Noce moscata,

6 Fetta (Fette) di pane a cassetta, getoastet

20 g Prezzemolo,

12 Quaglia [160 g],

Burro,

PREPARAZIONE

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