



WACHTELN MIT PILZFÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig



25



medio

INGREDIENTI PER 6

150 g Champignoni,

0.5 Cipolla (Cipolle),

Olio vegetale,

Sale i pepe

Noce moscata,

3 Fetta (Fette) di pane a cassetta, getoastet

125 g QimiQ Classic,

10 g Prezzemolo,

6 Quaglia [160 g],

PREPARAZIONE

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