



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



sempliment

INGREDIENTI PER 6

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

500 g QimiQ Sauce Base

50 g Cipolla (Cipolle),

1 Dente d'aglio,

45 g Burro

350 g Champignoni,

100 Vino bianco

100 Brodo di verdura

Sale i pepe

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

6 Stück Scaloppina di tacchino di 150 g

Sale i pepe

Rosmarino,

40 Olio di girasole

1 Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Weißwein und klarer Gemüsesuppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Putenschnitzel: Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in Öl beidseitig anbraten.
5. Mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.