



KÄSE-BROT-LAIBCHEN

QimiQ VANTAGGI

- Back- und tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE LAIBCHEN

- 250 g** QimiQ Classic,
- 2** Tuorlo d'uovo
- Sale i pepe
- Noce moscata
- 200 g** Pane bianco,
- 150 g** Brie, 70 % di grassi,
- Olio di colza

FÜR DIE DIPSAUCE

- 125 g** QimiQ Classic,
- 250 g** Panna acida, 15 % di grassi
- 1** Erba cipollina,
- 1** Dente d'aglio,
- Senape
- Aceto Balsamico, dunkel

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 220° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Laibchen ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eidotter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und gut vermischen. Brot- und Käsewürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Masse zu kleinen Laibchen formen und in sehr heißem Öl beidseitig anbraten, danach im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Dipsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.