



HÜHNERGESCHNETZELTES MIT GEMÜSE (QSB)

QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS HÜHNERGESCHNETZELTE

- 500 g** Filetto di petto di pollo,
- 30** Salsa di soia
- 2** Maizena
- 1** Curry polvere
- Pepe blanco
- 3** Olio di arachidi

FÜR DIE GEMÜSESAUCE

- 2** Olio di girasole
- 1** Cipolla (Cipolle),
- 1** Dente d'aglio,
- 150 g** Porro,
- 100 g** Carota (Carote),
- 150 g** Spinaci in foglie,
- 50** Vino bianco secco
- 250** Brodo di verdura
- 250 g** QimiQ Sauce Base
- 40** Salsa di soia
- Sale
- Pepe blanco

PREPARAZIONE

1. Für das Geschnetzelte das Hühnerfleisch mit Sojasauce, Maisstärke, Currypulver, Salz und Pfeffer vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Hühnerfleisch in Erdnussöl gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Für die Gemüsesauce Sonnenblumenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse bei großer Hitze unter ständigem Rühren rösten. Hitze reduzieren und mit Weißwein und klarer Suppe aufgießen.
4. Weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen, bis das Gemüse bissfest ist. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Hühnerfleisch zur Gemüsesauce geben und mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.