



PUTENSCHNITZEL IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE CHAMPIGNONRAHMSAUCE

125 g QimiQ Classic,

0.5 Cipolla (Cipolle),

1 Burro

500 g Champignoni,

1 Farina

375 Brodo di verdura

Sale i pepe

1 Prezzemolo,

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Scaloppina di tacchino di 150 g

Sale i pepe

Rosmarino,

3 Olio di girasole

PREPARAZIONE

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten. Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseitig anbraten und zur Champignonsauce servieren.