



GEBRATENER BÛCHERON ZIEGENKÄSE



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

110 g QimiQ Sauce Base

75 g Uovo (Uova)

50 Vino bianco

60 Aqua

125 g All-purpose flour

425 g Bûcheron Ziegenkäse,

60 g Maizena

150 g Pangrattato

PREPARAZIONE

1. Eier schaumig rühren. QimiQ Saucenbasis, Weißwein, Wasser, Mehl und Stärke dazumischen.
2. Käsescheiben mit Stärke bestäuben und zuerst in Ei-Mischung und dann in Semmelbrösel panieren.
3. in einer Pfanne mit Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Mit Gartenkräuter oder Salat und Dressing Ihrer Wahl servieren.