



# RÜHREI



## QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



## INGREDIENTI PER 1210 G

**150 g** QimiQ Sauce Base

**1000 g** Uovo (Uova)

Sale i pepe

**60 g** Burro

## PREPARAZIONE

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und unter Rühren stocken lassen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.