



# MAISGRIESS MIT WALDPILZEN



## QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**670 g** QimiQ Sauce Base

**450 g** Semoliino di mais,

**670** Aqua

Sale i pepe

**300 g** Cheddar, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

**150 g** Gallinacci

**150 g** Shiitake

**150 g** Morchella

**150 g**

**150 g** Scalogno

**30 g** Aglio

**180** Vino bianco

**20 g** Timo

**20 g** Basilico

Sale i pepe

**150 g** Burro

**100** Aceto balsamico, invecchiato 8 anni

## PREPARAZIONE

1. Maisgriess mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Balsamico und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Maisgriess mischen, Käse dazugeben, abschmecken und servieren.