



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.