



# HÜHNERSCHNITZEL MIT SPINAT-GORGONZOLA-FÜLLUNG



## QimiQ VANTAGGI

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



medio

## INGREDIENTI PER 10

8 Scaloppina di petto di pollo di 150 g

Sale

## FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Classic

400 g Spinaci in foglie, surgelati

2 Cipolla (Cipolle),

2 Dente d'aglio,

40 g Burro

200 g Gorgonzola,

200 g Ricotta, 20 % di grassi

2 Farina,

## FÜR DIE PANIER

Farina,

Uovo (Uova)

Pangrattato

## PREPARAZIONE

1. Für die Füllung: Blattspinat antauen und in Streifen schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, die Blattspinatstreifen dazugeben und kurz weiterdünsten. QimiQ Classic einrühren und die Masse auskühlen lassen.
3. Gorgonzola, Topfen und Mehl dazugeben und gut vermischen.
4. Die Masse auf die vier vorbereiteten geklopften Hühnerschnitzel verteilen, zusammenklappen und gut zusammendrücken. Mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Die gefüllten Schnitzel leicht salzen, mit Mehl, Ei und Brösel panieren und in Öl langsam goldbraun backen.