



# HÜHNERBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Classic,  
**100 g** Cipolla (Cipolle),  
**1** Burro  
**500 g** Champignoni,  
**1** Farina  
**375** Brodo di verdura  
Sale i pepe  
**1** Prezzemolo,

### FÜR DIE HÜHNERBRÜSTE

**4** Filetti di petto di pollo di 125 g  
Sale i pepe  
Rosmarino,  
**3** Olio di girasole

## PREPARAZIONE

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Hühnerbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.