



GRATINIERTES ZANDERFILET



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

4 Zanderfilet(s) à 160 g
Sale i pepe

FÜR DIE KRUSTE

250 g QimiQ Sauce Base
130 g Formaggio fresco
1 Prezzemolo,
2 Lardo,
2 Pangrattato
Sale
Pepe nero,

PREPARAZIONE

1. Für die Kruste: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Zanderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite in der Pfanne braten.
3. Gratiniermasse darauf verteilen und bei maximaler Oberhitze fertiggratinieren.