



EIERSCHWAMMERLSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Sauce Base

100 g Cipolla (Cipolle),

400 g Gallinacci, geputzt

20 Olio di germi di mais

Sale i pepe

20 g Prezzemolo,

PREPARAZIONE

1. Zwiebeln und Eierschwammerl in Öl scharf anbraten.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen.
3. Abschmecken, mit Petersilie verfeinern und servieren.