



SWISS HOLIDAY PARK

Quarkpizokel-Pfauue

mit Mischpilzen und Fromagгинi für 4 Personen

Quarkpizokel

- › 100 gr. Quark
- › 1.5 St. Eier
- › 85 gr. Mehl
- › Salz, Pfeffer, Muskat

Misen en place

- › Pochierwasser
- › Eiswasser



Alle Zutaten mischen und gut abschmecken. Auf ein Brettchen streichen und mit einem Spachtel kleine Stücke in das Pochierwasser geben. Warten bis sie oben auf schwimmen und dann sofort im Eiswasser abkühlen.

Rahmsauce

- › 100 gr. Mischpilze, putzen und schneiden
- › 1/2 Eschalotte, hacken
- › 1 dl Weisswein
- › 5 dl Rahm
- › Kräuter gemischt
- › Fromaggin (Frischkäse am besten vom Erlebnishof Fronalp)
- › Abschmecken

Eschalotten und Pilze andünsten mit Salz würzen, Weisswein ablöschen und Rahm, Kräuter dazugeben zu einer cremigen Sauce einkochen. Pizokel warm in die Sauce geben gut durchschwenken und abschmecken. In einem tiefen Teller anrichten mit Fromaggin ausgarnieren.

En Guete