



# PIKANTE KARTOFFELPRALINEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**4** Scheibe(n) Pumpernickelbrot

**250 g** Mehlig(e) Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst

**250 g** Saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Schnittlauch, fein gehackt

weisses Trüffelöl

**10 ml** Balsamico Essig, weiss

## ZUBEREITUNG

1. Eine eckige Form mit Pumpernickelbrot auslegen.
2. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken. Masse auf dem Brot verteilen.
3. content not maintained in this language
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren in kleine Vierecke schneiden.