



CHECK_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

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 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

18	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
125 g	Mehlige Kartoffel(n), gekocht
125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Pfifferlinge, angebraten
125 g	Saurer Halbrahm
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
	Schnittlauch, fein gehackt
10 ml	Balsamico Essig, weiss

ZUBEREITUNG

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).