



# 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 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**8** Scheibe(n) Pumpernickelbrot

**500 g** Mehliges Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst

**500 g** Saurer Halbrahm

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Schnittlauch, fein gehackt

Trüffelöl

**20 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren in kleine Vierecke schneiden und mit Speckchips garniert servieren.