



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1004 G

729 g Erbsen

180 g QimiQ Rahm-Basis

67 g Butter

11 g Salz

2 g Cayennepfeffer

15 g Stärke, z.B. Maizena

ZUBEREITUNG

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgiessen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Stärke binden und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen und auskühlen lassen.