



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ VORTEILE

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

729 g Erbsen

180 g QimiQ Rahm-Basis

67 g Butter

11 g Salz

2 g Cayennepfeffer

11 g Stärke Novation 4600

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. Abfüllen und auskühlen lassen.