

## **KARTOFFELAUFSTRICH**



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten





15

leich

## **ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
400 g	Fest kochende Kartoffeln (grün), geschält und gekocht, abgekühlt
100 g	Saurer Halbrahm
1 EL	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran, fein gehackt

## **ZUBEREITUNG**

- 1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
- 2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.