



KARTOFFELAUFSSTRICH



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



leicht

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.