KARTOFFEL-THUNFISCH-AUFSTRICH

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren

15

leicht

ZUTATEN FÜR 750 G

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Frischkäse
25 g	Kapern, fein gehackt
40 g	Zwiebel(n), fein geschnitten
5 g	Schnittlauch, fein geschnitten
5 g	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
150 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt
150 g	Thon im Öl (Konserve), abgetropft

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Frischkäse, Kapern, Zwiebeln, Schnittlauch und Peterli dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln und Thunfisch vorsichtig unterheben.