



BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g

8 Eigelb

100 g Bärlauch

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

300 g Kamut, gekocht

600 g Mehlige Kartoffel(n), gekocht

40 g Stärke, z.B. Maizena

80 ml Olivenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Bärlauch und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und zu den Kartoffeln geben.
2. Gekochten Kamut und Stärke dazugeben und alles gut vermischen.
3. Aus der Masse Laibchen formen und in heißem Olivenöl langsam beidseitig herausbacken.