



KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Pilze,
100 g	Butter
150 g	Kartoffeln, gekocht, geschält, passiert
5 g	Schnittlauch, fein geschnitten
5 g	Peterli, fein geschnitten
10 g	Salz
2 g	Pfeffer, gemahlen
1 g	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.