



# BÄRLAUCHPASTE

## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**300 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Bärlauch, blanchiert

**100 g** Butter, flüssig

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten vermischen und in den Pacojet Becher füllen.
2. Bei minus 22° C ca 24 Stunden gefrieren.
3. Pacossieren.