



WARMES SPINATESPUMA AUS DEM KISAG BLÄSER

QimiQ VORTEILE



15



leicht



ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

300 g

30 g Zwiebel(n), fein gehackt

12 g Knoblauch, fein gehackt

25 g Butter

400 g Cremespinat

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Cremespinat dazugeben und fein mixen.
3. In den 1L Kisag Bläser füllen, 1 Rahmbläserkapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.