



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



25



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE (26 CM Ø)

300 g Pumpernickel, im Mixer zerkleinert

1 Œuf(s)

2 cs Beurre, fondu

250 g

2 Oignon(s), coupé fin

3 Gousse(s) d'ail, finement hachées

2 Carotte(s), râpée

200 g Weißkraut, coupé fin

5 Champignons, émincées

3 Salzgurken, in feine Streifen geschnitten

Huile de tournesol, zum Anbraten

60 g Concentré de tomates

3 , cuit

Sel et poivre

Kümmel, gemahlen

250 g Demi-crème acidulée

4 Œuf(s)

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language