



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème
6 Jaune(s) d'œuf
80 g Bärlauch, frais
200 g Topfen / Quark 10 % Fett
40 g Beurre, fondu
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
Noix de muscade, moulues
600 g Pomme(s) de terre farineuses,
260 g Kamut, cuit
6 Blanc(s) d'œuf

250 g
2 Oignon(s) rouge(s) , coupé en dés
1 Poivron rouge, coupé en dés
2 cs Huile d'olive
300 g Kamut, cuit
125 ml Vin blanc
Sel
Poivre noir, fraîchement moulu
30 g Bärlauch, coupé

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