



BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

8 Jaune(s) d'œuf

100 g Bärlauch

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

300 g Kamut, cuit

600 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

40 g Féculé de maïs

80 ml Huile d'olive, zum Herausbacken

PRÉPARATION

1. QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Bärlauch und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und zu den Kartoffeln geben.
2. Gekochten Kamut und Stärke dazugeben und alles gut vermischen.
3. Aus der Masse Laibchen formen und in heißem Olivenöl langsam beidseitig herausbacken.