



# BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g**

**4** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Bärlauch

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**150 g** Kamut, cuit

**300 g** Pomme(s) de terre farineuses, cuit

**20 g** Féculé de maïs

**40 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.