



BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

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

40 g Fécule de maïs

40 ml Huile d'olive, zum Herausbacken

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Eigelb, Bärlauch und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und zu den gepressten 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.