



PIKANTE KARTOFFELPRALINEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 Scheibe(n) Pumpernickelbrot

250 g mehlig Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst

250 g Sauerrahm 15 % Fett

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Schnittlauch, fein gehackt

weißes Trüffelöl

10 ml Balsamico-Essig, weiß

ZUBEREITUNG

1. Eine eckige Form mit Pumpernickelbrot auslegen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken. Masse auf dem Brot verteilen.
3. content not maintained in this language
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren in kleine Vierecke schneiden.