



# CHECK\_KARTOFFEL-EIERSCHWAMMERLTÜRMCHEN

## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 6,3 CM

<b>18</b>	Scheibe(n) Pumpernickelbrot
<b>125 g</b>	mehlige Kartoffel(n), gekocht
<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>125 g</b>	Eierschwammerl, angebraten
<b>125 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss, gerieben
	Kümmel, gemahlen
	Schnittlauch, fein gehackt
<b>10 ml</b>	Balsamico-Essig, weiß

## ZUBEREITUNG

1. Pumpernickelbrot mit dem 6,3 cm Formring ausstechen.
2. Kartoffel pressen, Ungekühltes QimiQ glatt rühren, Kartoffel, Eierschwammerl, Sauerrahm und Gewürze beimengen und gut abschmecken.
3. Pumpernickel und Kartoffel- Eierschwammerlmousse schichtweise in die 6,3 cm Formringe geben.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).