



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 10 PORTIONEN

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

8 Scheibe(n) Pumpernickelbrot

500 g mehlig-e Kartoffel(n), gekocht, geschält, gepresst

500 g Sauerrahm 15 % Fett

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

Kümmel, gemahlen

Schnittlauch, fein gehackt

Trüffelöl

20 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. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren in kleine Vierecke schneiden und mit Speckchips garniert servieren.