



ZUCKERERBSENPÜREE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1004 G

729 g Zuckererbsen

180 g QimiQ Classic

67 g Butter

11 g Salz

2 g Cayennepfeffer

15 g Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Zuckererbsen in kochendem gut gesalzenem Wasser kochen. Wasser abgießen, die Erbsen in einen Cutter geben und fein cuttern.
2. QimiQ Classic und Butter zugeben und nochmals gut vermischen.
3. Stärke und Gewürze zum Schluss zugeben und gut verrühren.
4. Wieder zum Kochen bringen, mit Stärke binden und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Abfüllen und auskühlen lassen.