



KARTOFFEL-THUNFISCH-AUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



leicht

ZUTATEN FÜR 750 G

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Frischkäse

25 g Kapern, fein gehackt

40 g Zwiebel(n), fein geschnitten

5 g Schnittlauch, fein geschnitten

5 g Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

150 g Kartoffeln, gekocht, geschält, gewürfelt

150 g Thunfisch in Öl, abgetropft

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse, Kapern, Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie dazumischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln und Thunfisch vorsichtig unterheben.