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.