



# BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Sahne-Basis

**8** Eigelb

**100 g** Bärlauch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**300 g** Kamut, gekocht

**600 g** mehliges Kartoffel(n), gekocht

**40 g** Maisstärke

**80 ml** Olivenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis, Eigelb, Bärlauch und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und zu den Kartoffeln geben.
2. Gekochten Kamut und Stärke dazugeben und alles gut vermischen.
3. Aus der Masse Laibchen formen und in heißem Olivenöl langsam beidseitig herausbacken.