



# CREAMED CORN



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>454 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>113 g</b>	Weißer Zwiebel(n), gewürfelt
<b>28 g</b>	Butter
<b>284 g</b>	, frisch
<b>28 g</b>	Zucker
<b>113 g</b>	Parmesan
<b>113 g</b>	Feta, zerbröseln
<b>1 g</b>	Paprikapulver, edelsüß, geräuchert
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter dünsten. Maiskörner hinzufügen und für weitere 1-2 Minuten anschwitzen.
2. content not maintained in this language
3. QimiQ Saucenbasis, Salz, Pfeffer und Zucker unterrühren und aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. content not maintained in this language
5. Parmesan einrühren und mit Feta und Paprikapulver garnieren und servieren.
6. content not maintained in this language