



# KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN À 70 G

<b>650 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>150 g</b>	Pilze, gehackt
<b>100 g</b>	Butter
<b>150 g</b>	Kartoffeln, gekocht, geschält, passiert
<b>5 g</b>	Schnittlauch, fein geschnitten
<b>5 g</b>	Petersilie, fein geschnitten
<b>10 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	Pfeffer, gemahlen
<b>1 g</b>	Muskatnuss, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.