BÄRLAUCH-KAMUT-LAIBCHEN

QimiQ VORTEILE

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

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g	QimiQ Sahne-Basis
4	Eigelb
50 g	Bärlauch
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	Kamut, gekocht
300 g	mehlige Kartoffel(n), gekocht
20 g	Maisstärke
40 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.