



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 mehliges 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.