



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 Classic, ungekühlt

4 Eigelb

50 g Bärlauch

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

150 g Kamut, gekocht

300 g mehliges Kartoffel(n), gekocht

40 g Maisstärke

40 ml Olivenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Eigelb, Bärlauch und Gewürze zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und zu den gepressten 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.