



BÄRLAUCHPASTE (PACOJET)

QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Bärlauch, blanchiert

100 g Butter, flüssig

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten vermischen und in den Pacojet Becher füllen.
2. Bei minus 22° C ca 24 Stunden gefrieren.
3. Pacossieren.