

KARPFEN VON KARTOFFELN MIT WALDPILZEN



ZUTATEN

4 

- 265 g Kartoffelpüree
- 120 g Mehl
- 50 g Ei
- 50 g Bresc Mushroom mix (Pilz-Mix)
- 25 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 10 g Backpulver
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree mit Mehl, Ei und Backpulver zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Pilzmischung, geröstetem Knoblauchpüree, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel kleine Kugeln und der Fritteuse backen.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Pilzmischung 450g