



Prep&Cook

Streichwurst

ZUBEREITUNG

- Die Mini Schüssel in die Prep&Cook einsetzen
- Den Kochschinken und Lachsschinken in grobe Stücke in die Mini Schüssel geben
- restliche Zutaten dazu geben
- Beide Deckel drauf und verschliessen
- Die Prep&Cook auf manuell Stufe 10 stellen für ca 2 min
- Zwischendurch 2 x mit einem Spatel runterschieben
- Danach sollte die Streichwurst schön cremig sein
- Nach Belieben verbrauchen und im Kühlschrank aufbewahren

ZUTATEN

- 50 g Kochschinken
- 50 g Lachsschinken
- 50 g Frischkäse Balance
- 1/4 Stückchen Zwiebel
- schwarzer Pfeffer
- Kräuter
- Paprika Pulver geräuchert

GEMACHT MIT DER PREP&COOK XL
IHR BRAUCHT DAZU DIE MINI SCHÜSSEL / EXTRA ZUBEHÖR
DOPPELTE MENGE SOLLTE AUCH IM GROSSEN TOPF GEHEN
ALTERNATIV MIT EINEM PÜRIERSTAB MIXEN



Küchenfee1980

REZEPTE BY STEFANIE FELDERMANN