



# FRÜHLINGSKRÄUTERSCHAUM

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

## ZUTATEN

- 150 ml** Vollrahm
- 40 g** Butter
- 100 ml** Gemüsefond
- 250 g** Kartoffeln (mehligkochend)
- 25 g** frische Kräuter, gemischt  
(z.B. Petersilie, Dill, Kresse,  
Basilikum)

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, schälen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Rahm erhitzen und mit dem Kartoffelpüree und dem Gemüsefond vermischen. Butter und Kräuter zugeben.

Durch den Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper füllen, 1 Kisag Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln.

*Freude am Kochen!*