

**GRUNDREZEPTUR**  
**WARMER**  
**BEILAGEN-SCHAUM**  
*am Beispiel Bratkartoffeln*

Zutaten	Grundrezept
100 g	zubereitete Bratkartoffeln
350 ml	Milch 3,5%
150 ml	Sahne 30%
30 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2 DL	SPUMA instant

**Variationen:**

Bratkartoffeln in gleicher Menge durch eine andere Beilage ersetzen. Zum Beispiel:  
Kroketten gebacken  
Nudeln weich gekocht  
Polenta gekocht  
Salzkartoffeln gekocht  
Semmelknödel gegart  
o.ä.

**Zubereitung:**

Die fertig gegarte Beilage mit Milch, Olivenöl und Sahne aufkochen. Dann feinst pürieren, ggf. nachwürzen und durch ein feines Sieb geben. Das SPUMA instant zugeben und gut verrühren. In einen 0,5l Whipper füllen und mit 1-2 Patronen begasen. Gut schütteln und ca. 5-10 Minuten ruhen lassen. Bis zum Servieren in ein heißes Wasserbad stellen.

**Hinweis:**

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g  
(am Beispiel Bratkartoffeln)

Brennwert/ Kalorien	711 kJ/ 170 kcal
Fett	15,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,7 g
Kohlenhydrate	5,3 g
davon Zucker	3,5 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	1,3 g



Serviervorschlag

**GRUNDREZEPTUR**  
**WARMER**  
**BEILAGEN-SCHAUM**  
*am Beispiel Bratkartoffeln*