



RÖSTI-TURM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE PUFFER

- 8** Grosse Kartoffeln à 200 g
- Salz und Pfeffer
- Sonnenblumenöl, zum Anbraten

FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 500 g** Magerquark
- 2 EL** Peterli, fein gehackt
- 2 EL** Basilikum, fein gehackt
- 2 EL** Schnittlauch, fein gehackt
- 2 EL** Salbeiblätter, fein gehackt
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, grob reiben und auf Küchenrolle abtropfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Kartoffelmasse Rösti formen und im Öl goldbraun braten. Im vorgeheizten Backofen warm halten.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magerquark, Kräuter, Salz und Pfeffer dazumischen.
5. Auf die Hälfte der Rösti je einen Teelöffel Aufstrich geben und mit den restlichen Rösti bedecken.