



KARTOFFELSTÄBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g

800 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, geschält

2 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Paniermehl, nach Bedarf

Olivener Öl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Die kalten Kartoffeln fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. QimiQ Saucenbasis, Kartoffeln und Eier gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. (Ist der Teig zu weich, soviel Paniermehl dazugeben, dass eine kompakte und formbare Masse entsteht).
3. Aus der Masse ca. 28 kleine Stäbchen formen und Öl goldbraun braten.