



# GRATINIERTE OFENKARTOFFELN MIT RÄUCHERLACHS



## QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**10** Festkochende Kartoffeln, mittelgross

## FÜR DIE FÜLLUNG

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>260 g</b>	Frischkäse
<b>240 g</b>	Lachs, geräuchert, in Streifen geschnitten
<b>160 g</b>	Rote Zwiebel(n), fein gehackt
<b>160 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>60 g</b>	Paniermehl
<b>4</b>	Eigelb
<b>20 g</b>	Peterli, gehackt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>10 g</b>	Knoblauch, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser weich kochen und auskühlen lassen.
2. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Kartoffeln der Länge nach halbieren und in der Mitte mit einem Löffel etwas aushöhlen.
4. Das Innere der Kartoffel unter die QimiQ Masse mischen und auf die Kartoffeln geben.
5. Die Kartoffeln bei 190° C ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen fertig gratinieren.