



SALBEI-QUARK-NOCKERL MIT TOMATEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Mit Blattspinat servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

1 kg Quark 20 % Fett

480 Paniermehl

4 Ei(er)

4 Eigelb

2 Orange(n), fein geriebene Schale

4 TL Salbei, fein gehackt

15 Tomate(n), entkernt, klein gewürfelt

4 TL Tomatenpüree

Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis und Quark glatt rühren. Brösel, Eier, Eigelb, Orangenschale und Salbei dazumischen und mit Salz abschmecken. Masse ca. 20 Minuten rasten lassen.
2. Aus der Masse Nockerl formen und in gut gesalzenem, kochendem Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen, Tomatenwürfel und Tomatenmark dazumischen und mit den Nockerl servieren.