



SALBEI-QUARK-NOCKERL MIT TOMATEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Mit Blattspinat servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g

250 ml QimiQ Sauce Hollandaise

250 g Quark 20 % Fett

120 g Paniermehl

1 Ei(er)

1 Eigelb

Salz

0.5 Orange(n), fein geriebene Schale

1 TL Salbei, fein gehackt

4 Tomate(n), entkernt, klein gewürfelt

1 TL Tomatenpüree

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.