



SCHWARZBROTPLÄTZCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

230 g Schwarzbrot

20 g Zwiebel(n), fein gehackt

60 ml Olivenöl

400 g Mehliges Kartoffel(n)

105 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

74 g Eigelb

3 g Peterli, gehackt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 100° C Dampf vorheizen.
2. Schwarzbrot in 1/2 cm große Würfeln schneiden und mit den Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Kurz abkühlen.
3. Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Kartoffelmasse zu Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschliessen.
5. Im vorgheizten Convotherm garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.