



# SALBEI-TOPFEN-NOCKERL MIT TOMATEN



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



## Tipps

Mit Blattspinat servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g**

**1 Liter** QimiQ Sauce Hollandaise

**1 kg** Topfen / Quark 20 % Fett

**480** Chapelure

**4** Œuf(s)

**4** Jaune(s) d'œuf

**2** Orange(s), zeste finement râpé

**4 TL** Salbei, finement hachées

**15** Tomate(s),

**4 TL** Concentré de tomates

Sel

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis und Topfen 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.