

KARTOFFELPUFFERTURM



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen (AFI)





15

•

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DIE PUFFER

8	Große Kartoffeln à 200 g
	Salz und Pfeffer
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
FÜR DIE FÜLLUNG	
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Magertopfen / Quark
2 EL	Petersilie, fein gehackt
2 EL	Basilikum, fein gehackt
2 EL	Schnittlauch, fein gehackt
2 EL	Salbeiblätter, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 80° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2. Für die Puffer die Kartoffeln schälen, grob reiben und auf Küchenrolle abtropfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3. Aus der Kartoffelmasse Puffer formen und im Öl goldbraun braten. Im vorgeheizten Backofen warm halten.
- 4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Kräuter, Salz und Pfeffer dazumischen.
- 5. Auf die Hälfte der Puffer je einen Teelöffel Aufstrich geben und mit den restlichen Puffern bedecken.