



KARTOFFELPUFFERTURM



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

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.