



KARTOFFELSTÄBCHEN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

800 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, geschält

2 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Semmelbrösel, nach Bedarf

Olivener Öl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Die kalten Kartoffeln fein reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln und Eier dazumischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. (Ist der Teig zu weich, soviel Semmelbrösel dazugeben, dass eine kompakte und formbare Masse entsteht).
3. Aus der Masse ca. 28 kleine Stäbchen formen und in Öl goldbraun herausbacken.