



SALBEI-TOPFEN-NOCKERL MIT TOMATEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Mit Blattspinat servieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
1 Liter	QimiQ Sauce Hollandaise
1 kg	Topfen / Quark 20 % Fett
480	Semmelbrösel
4	Ei(er)
4	Eigelb
2	Orange(n), fein geriebene Schale
4 TL	Salbei, fein gehackt
15	Tomate(n), entkernt, klein gewürfelt
4 TL	Tomatenmark
	Salz

ZUBEREITUNG

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.