



# SALBEI-TOPFEN-NOCKERL MIT TOMATEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## Tipps

Mit Blattspinat servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**250 ml** QimiQ Sauce Hollandaise

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**120 g** Semmelbrösel

**1** Ei(er)

**1** Eigelb

Salz

**0.5** Orange(n), fein geriebene Schale

**1 TL** Salbei, fein gehackt

**4** Tomate(n), entkernt, klein gewürfelt

**1 TL** Tomatenmark

## 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.