



# SCHWARZBROTPLÄTZCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**230 g** Schwarzbrot

**20 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**60 ml** Olivenöl

**400 g** mehliges Kartoffel(n)

**105 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**74 g** Eigelb

**3 g** Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 100° C Dampf vorheizen.
2. Schwarzbrot in 1/2 cm große Würfeln schneiden und mit den Zwiebeln in Olivenöl anrösten. Kurz abkühlen.
3. Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Kartoffelmasse zu Rollen formen, zuerst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen und gut verschließen.
5. Im vorgheizten Convotherm garen, bis eine Kerntemperatur von 80° C erreicht ist.