



# SCHWARZBROTPLÄTZCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Gelingsicher



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**230 g** Pane nero

**20 g** Cipolla (Cipolle),

**60** Olio d'oliva

**400 g** Patate farinose

**105 g** QimiQ Classic,

**74 g** Tuorlo d'uovo

**3 g** Prezzemolo,

Sale

Pepe

Noce moscata

## PREPARAZIONE

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.