

QimiQ

Professional

Kartoffelpufferturm

Hauptspeise

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen, grob reiben und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse Puffer formen und in einer Pfanne in der Butter-Öl-Mischung goldbraun braten. Im Backofen bei etwa 80 °C warm halten. Für den Kräuteraufstrich QimiQ glattrühren. Topfen, Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und gut vermischen. Auf jeden zweiten Kartoffelpuffer einen Teelöffel Aufstrich geben und mit einem freien Puffer bedecken. **Tipp:** Den übrig gebliebenen Kräuteraufstrich in einer kleinen Schüssel dazureichen.

ZUTATEN

4 großen Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Butter-Öl-Mischung zum
Herausbacken

125 g QimiQ

250 g Magertopfen

1 EL fein gehackte
Petersilie

1 EL fein gehacktes
frisches Basilikum

1 EL Schnittlauchröllchen

1 EL fein gehackter Salbei

Salz und Pfeffer