Nah&Frisch



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