



Für Kartoffel-Liebhaber

Quark-Kartoffel-Keulchen mit Broccoli

Zutaten

für 4 Portionen

für die Keulchen

500 g Kartoffeln

200 g Magerquark

150 g Mehl

2 Eier

Zucker

Salz

Muskat

Butterschmalz

für den Broccoli

1 kg Broccoli

50 g Mandelblättchen

2 EL Butter

für die Soße

250 ml Sahne

250 ml Gemüsebrühe

25 g Mehl

1 EL Butter

Curry

Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen, anschließend kalt abschrecken und pellen. Vollständig erkalten lassen.

Quark abtropfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Quark, Mehl, Eiern, einem halben Teelöffel Zucker, Salz und Muskat vermengen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Strang formen, in kleine Stücke teilen und zu ovalen Plätzchen formen.

Broccoli in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten Mandelblättchen in Butter bräunen. Broccoli darin schwenken.

Für die Soße Butter schmelzen, Mehl und Curry darin anschwitzen. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffelkeulchen im heißen Butterschmalz zwei bis drei Minuten goldbraun braten. Dabei einmal wenden. Mit Broccoli und Soße auf eine Platte anrichten.

Brennwert pro Portion: 599 kcal, 2.506 kJ

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 45 Minuten