Raffiniertes

Quark-Kartoffel-Keulchen mit Brokkoli

Zutaten
für 4 Portionen

für die Quark-Kartoffel-Keulchen
500 g Kartoffeln, mehligkochend
200 g Magerquark
150 g Mehl
2 Eier
Zucker
Salz
Muskat
Butterschmalz

für den Brokkoli
1 kg Brokkoli
50 g Mandelblättchen
2 EL Butter

für die Curry-Sahne-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.

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

Für die Curry-Sahne-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 Brokkoli und Soße anrichten.

Brennwert: 2.728 kJ, 652 kcal · Zeit: 1¼ Stunden