

Kartoffeltätschli mit Kräutern und Quark

Sachbezeichnung



Ausbeute
4 Portion(en)



Zeitplanung
Zubereitung: 60–70 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
Energie: 360 kJ/86 kcal;
Fett: 3.7 g, davon ges. Fettsäuren 1.6 g;
Kohlenhydrate: 10.0 g, davon Zucker 1.3 g
Eiweiss: 3.3 g; Salz 0.3 g

Rezept

Zutaten (1'962 g)

1'000 g	Kartoffeln
300 g	Karotten
100 g	Bratspeck
10 g	Petersilie
10 g	Dill
10 g	Schnittlauch
130 g	Eier
250 g	Magerquark
10 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz
1 Msp.	Muskat, gemahlen
100 g	Paniermehl
40 g	Bratbutter

Herstellung

1

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In Salzwasser oder im Dampf weichgaren. Inzwischen die Karotten schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Bratspecktranchen ebenfalls in Würfelchen schneiden. Petersilie und Dill hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne den Speck im eigenen Fett knusprig braten. Herausnehmen. Die Karottenwürfelchen hineingeben, kurz andünsten, 2 EL Wasser beifügen und unter gelegentlichem Rühren knapp weich garen. Zum Speck geben.

In einer grossen Schüssel die Eier verquirlen. Den Quark gut abtropfen lassen, beifügen und alles mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Speck und Karotten beifügen.

Die Kartoffeln in ein Sieb abschütten, in die Pfanne zurückgeben und kurz auf kleinem Feuer trocken dämpfen. Dann durchs Passevite zur Quarkmasse treiben. Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachwürzen.

Das Paniermehl in einem tiefen Teller bereitstellen. Aus dem Kartoffelteig Kugeln formen und im Paniermehl wälzen.

In einer beschichteten Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Hälfte der Kartoffelkugeln hineinssetzen, mit der Bratenschaufel flachdrücken und beidseitig goldbraun braten. Im auf 100°C vorgeheizten Ofen warm stellen. Auf die gleiche Weise die restlichen Kartoffeltäschli braten.

2

Anrichten

Als Beilage passt ein grosser gemischter Salat.