

Rezept

Kartoffelkäsetaler

Zutaten

350 gr Klobsteig
50 gr Magerquark
100 gr geriebener Emmentaler
20 gr gemischte Kerne (Kürbis/Pinien/Sonnenblume)
10 gr Zwiebelwürfel, gefriergetrocknet
5 gr Petersilie, gefriergetrocknet
1 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz, Paprika

Vorbereitung

Den Klobsteig mit dem Magerquark und dem geriebenen Emmentaler in einer Schüssel vermengen, dann die Kerne, die Zwiebelwürfel und die Petersilie zugeben, würzen und zum Schluss das Olivenöl untermischen.

Masse probieren und gegebenenfalls nachschmecken.

Zubereitung

Den Backofen auf 210 °C vorheizen.

Ca. 65 gr schwere Portionen abwiegen, rund formen und vorsichtig plattdrücken. Ein Blech mit Backpapier belegen, die Taler darauf geben und im Ofen ausbacken, bis die Taler Farbe genommen haben.

Mit Salat oder Kräuterquark servieren.

