



Quarkküchle mit Zwetschgenkompott

Zutaten für 6 Personen:

100 g mehlig Kartoffeln
 100 g Magerquark
 1 Ei
 50 g Saure Sahne
 10 g Zucker
 1 Prise Salz
 150 g Mehl
 1 Msp. Backpulver
 Butterschmalz

Kompott:
 5 g Ingwer
 oder geriebene
 Zitronenschale
 350 g Zwetschgen
 100 ml Apfelsaft

Das ganze Video zum
 Nachkochen online auf
www.ntz.de/alltagskueche

Zubereitung:

Für das Kompott den Ingwer schälen, in sehr feine Würfel schneiden. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Ingwer mit Zwetschgen im Apfelsaft aufkochen und ca. 5 Minuten garen.

Für die Küchle die Kartoffel in der Schale kochen, noch heiß schälen und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Quark, Ei, saure Sahne, Zucker, Salz und Mehl mit Backpulver zu den Kartoffeln geben und alles gut vermengen.

In einer beschichteten Pfanne die Küchle in etwas Butterschmalz ausbacken, das Zwetschgen-Kompott dazu servieren

Stimmungs-Booster

Auf Kartoffelbasis werden diese Küchle zubereitet,
 Ingwer verleiht dem Zwetschgenkompott eine besondere Note.

Eine gemeinsame Aktion von