

Gemüse in Käse-Bierteig

Vegetarisch » Quark-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 5 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 175g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 175ml Bier
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1/2 Bd. Schnittlauch
- » 500g Magerquark
- » 50g Schlagsahne
- » 450g Brokkoli
- » 2 gr. Champignons
- » 100g Champignons
- » 250g Kürbisfleisch
- » 3 Stiele Petersilie
- » 125g ger. Emmentaler
- » 1,5l Öl
- » Salatblatt/ -blätter

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Eier, Salz und Pfeffer mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren. Bier zufügen, verrühren. Den Teig ca. 25min quellen lassen.

2. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Quark, Sahne, Zwiebel und $\frac{3}{4}$ des Schnittlauchs verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Brokkoli putzen, in Röschen zerteilen und waschen. Riesenchampignons putzen und in Scheiben schneiden. Restliche Champignons putzen. Kürbis putzen, waschen und in dünne Spalten schneiden. Petersilie waschen und trockenschütteln.

4. Käse unter den Teig rühren. Öl in einem breiten Topf erhitzen. Geputztes Gemüse portionsweise in den Bierteig tauchen und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Mit Salat garniert auf einer Platte anrichten. Quark mit restlichem Schnittlauch bestreut dazu servieren.

Nährwerte: 700kcal/E47g/F37g/KH43g pro Portion

angelegt am: 21.06.2006

Rezept-Nr: 2088

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke