

Quarkküchlein mit Randensalat

Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

Küchlein:

125 g Mehl

1 TL Salz

500 g Magerquark

3 Eier

Bratbutter oder Bratcrème

Salat:

2 EL Essig

3 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

600 g gedämpfte Randen, gerüstet,
gewürfelt

1 rote Zwiebel, in Spalten

100 g Portulak



Zubereitung

1. Teig: Alle Zutaten bis und mit Eier glatt rühren.
2. Salat: Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Randen und Zwiebel beifügen, mischen.
3. Küchlein: Wenig Bratbutter in zwei beschichteten Bratpfannen schmelzen. Teig hineingeben, so dass Rondellen von 6-7 cm Ø entstehen. Teig bei mittlerer Hitze backen, bis er gestockt ist. Küchlein wenden, fertig backen, evtl. warm stellen.
4. Küchlein und Salat mit Portulak auf Tellern anrichten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 407 kcal, 28 g Eiweiss, 15 g Fett, 40 g Kohlenhydrate.