

Knöpflipfanne mit Quittenquark



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

500 g Fertig-Knöpfli
Bratbutter oder Bratcrème
2 rote Zwiebeln, in Streifen
125 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel
gerieben

250 g Quark (3/4-fett)
2 EL Quittenkonfitüre
8 Tranchen Walliser Trockenspeck IGP
2 EL Schnittlauch, geschnitten

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 594 , Fett 29g , Kohlenhydrate 53g , Eiweiss 30g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Knöpfli in heisser Bratbutter anbraten. Zwiebeln beifügen, mitbraten. Gruyère daruntermischen, zugedeckt warm stellen.

2 Quark und Konfitüre verrühren. Speck ohne Zugabe von Fett knusprig braten.

3 Knöpfli mit Speck anrichten, mit Schnittlauch bestreuen. Quittenquark dazu servieren.