

# KNUSPRIGE NOUGATQUARKKÄULCHEN MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT



## Zutaten:

für 4 Personen

- 300 g Kartoffeln, gekocht und abgekühlt
- 250 g Quark
- 20 g Vanillezucker
- 30 g Mehl
- 1 Eigelb
- Nougat zum füllen
- ca. 100 g Pankopaniermehl
- Sonnenblumenöl zum ausbacken
- Erdbeer-Rhabarber.Kompott

## Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Das geht mit ungeschälten Kartoffeln sehr gut, denn die Schale bleibt in der Kartoffelpresse. Dann Quark, Vanillezucker, Mehl und Eigelb hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Die Kartoffelmasse in leicht angefeuchtete Hände geben und zu einer Kugel formen, in der Mitte eine Kuhle eindrücken und etwas Nougat hineingeben. Die Masse nun zu einem runden Quarkkäulchen formen und flach drücken. Zum Schluß in Pankopaniermehl wenden.

Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Nougatquarkkäulchen darin ausbacken. Auf einen Teller mit dem Erdbeer-Rhabarber-Kompott anrichten und genießen.