

Estragon-Quarkbraten

Berechnet für ca. 10 Personen

500 g Quark
4 Eier
200 g Mehl
150 g Parmesan
Salz
Pfeffer
Muskat
3 EL fein geschnittener Estragon

Die Eier aufschlagen, mit dem Quark vermischen.
Das Mehl und den fein geriebenen Parmesan dazugeben.
Die Masse mit den Gewürzen abschmecken, den Estragon begeben.
Das Ganze in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform geben und bei 175 Grad C. rund 40 Minuten backen.
Mit einem Holzspiess die Backprobe machen: Klebt nichts mehr am Spiess, ist der Braten gut!

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam