

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Quitten-Ragout mit Schaffrischkäse-Dalken

ZUBEREITUNG

Quitten schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Mit allen anderen Zutaten in einen Kochtopf mit ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser geben. Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Das Quitten-Ragout ist fertig, wenn es eine schön cremige Konsistenz hat.

Für die Dalken Quark, Mehl, Honig und Zitrusabrieb verrühren. Kurz vor dem Braten die Eier unterrühren.

In einer beschichteten Pfanne mit etwas Kokosfett kleine runde Portionen goldbraun braten. Mit Mandelsplittern vollenden.

ZUTATEN

FÜR DAS QUITTEN-RAGOUT

240 g Quitten
100 g Rohrzucker
1 Zimtrinde
1 EL Ingwer
1 EL fein geschnittenes Zitronengras

FÜR DIE DALKEN

250 g abgetropfter Quark aus Schafmilch
3 EL Dinkelmehl
1 EL Honig
1 TL unbehandelter Bio-Zitronenabrieb
1 TL unbehandelter Bio-Orangenabrieb
2 Eier (L)
Kokosfett zum Braten
Mandelsplitter zum Garnieren

