

Gebackene Muskartoffel mit Chilimöhren und Ei

Zutaten | 4 Portionen

	Muskartoffel
1 kg	Kartoffeln
200 ml	Vollmilch 3,5% Fett
	Salz und Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
200 g	geriebener Emmentaler
	einige Butterflöckchen
	Möhren
6	Möhren
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter für die Pfanne
	Chilipulver
	Salz und Pfeffer
4	Eier
	Gartenkresse zum Garnieren

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser gar kochen und abgießen.
- Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Milch über die Kartoffeln geben, alles gut zerstampfen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- In eine gefette Form die eine Hälfte Muskartoffel, den geriebenen Käse und dann die zweite Hälfte Muskartoffel schichten.
- Mit einer Gabel die oberste Schicht aufwirbeln.
- Mit kleinen Butterflöckchen besetzen und im Ofen bei 220°C backen bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.
- Die Möhren ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen und durch die Presse in eine Pfanne mit heißer Butter drücken.
- Die Möhren dazugeben. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer scharf abschmecken.

- Alles zugedeckt dünsten bis die Möhren gar sind.
- Die Eier hart kochen, pellen, halbieren, mit Salz bestreuen und mit Gartenkresse dekorieren.

Tipp:

Durch die Wahl des Käses kann man dem Geschmack der Muskartoffeln eine andere Richtung geben. Ein herzhafter Tilsitter gibt z.B. eine andere Würze und Aroma als ein leicht-nussig aromatischer Großlochkäse.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 648,25 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
665 kcal	32,5 g	57,8 g	28,6 g	845 mg