

Eier-Kräuter-Kartoffeln

Zutaten | 4 Portionen

750 g	Kartoffeln
	Salz
1	Schalotte
½ Bund	Estragon
½ Bund	Petersilie
2 EL	Kräuterbutter
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
3	Eier
150 ml	Milch

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 100° vorheizen.
- Kartoffeln schälen, waschen, in Spalten schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und würfeln, Kräuter waschen, abtropfen lassen, Estragon-Blättchen abzupfen, Petersilie in Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin andünsten, Kräuter dazugeben.
- Die Kartoffeln abgießen, abtropfen und in Spalten schneiden.
- Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffelspalten einfüllen, Eiermilch mit Zwiebel-Kräutermischung verrühren und über die Kartoffeln geben.
- Eier-Kräuter-Kartoffeln im Backofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 15 Minuten stocken lassen.

Tipp

Prima Verwertung für Kartoffel-Reste vom Vortag! Oder wenn's am nächsten Tag mal schnell gehen soll: Einfach Kartoffeln vorkochen. Die gekochten Kartoffeln kalt stellen und am nächsten Tag weiter verarbeiten zu den leckeren Eier-Kräuter-Kartoffeln.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 285 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
300 kcal	13,9 g	33,4 g	10,4 g	95 mg