

Elsässer Kartoffel-Nest

Für zwei Personen

4 mehlig Kartoffeln	1 Zwiebeln	2 Eier
100 g geräucherter Speck	50 g Gouda	1 Muskatnuss
100 g Kräuter-Crème-fraîche	50 ml Milch	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Eine Zwiebel abziehen und vierteln. Den Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Speck darin anbraten. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gerösteten Zwiebeln und den Speck dazugeben. Die Masse auf ein Backblech geben und zu Nestern formen. Die Eier aufschlagen. Einen Klecks Crème-fraîche in die Nester geben und das Ei oben auf setzen. Den Käse reiben, auf die Nester streuen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben, bis die Eier gar sind.

Christian Schrader am 18. März 2013