



## Gefüllte Kartoffelnester

### Description

Dafür brauchst du (für 4 Stück):

400 g geschälte und gekochte Kartoffeln

4 EL Paniermehl

50 g Speck

100 g geriebenen Käse

1 EL kleingehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

4 Eigelb

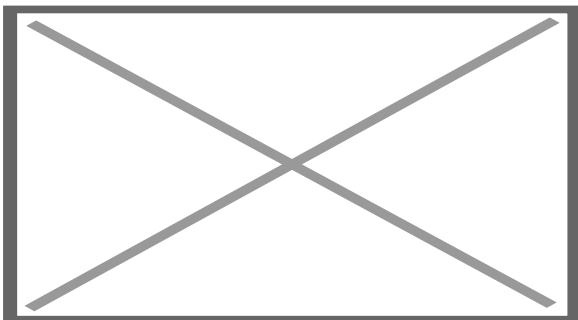
Paniermehl zum Bestreuen

So geht es:

2.1) Zerstampe die Kartoffeln und vermische sie mit dem Paniermehl, dem Speck, etwa der Hälfte vom Käse sowie der Petersilie und schmecke das Ganze mit Salz und Pfeffer ab. Forme dann vier Fladen aus der Kartoffelmasse und bestreue sie mit etwas Paniermehl.

2.2) Drücke mithilfe eines kleinen Glases eine Mulde in jeden Fladen.

2.3) Verteile den restlichen Käse auf die Mulden und gib in jede ein Eigelb. Backe das Ganze dann anschließend für 15 Minuten bei 180 °C Umluft – fertig sind die gefüllten Kartoffelnester.



### Category

1. Fleisch

**Date Created**

September 1, 2020

**Author**

jeanny

*default watermark*