

Kartoffeln "Surprise"



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 40 g Butter
- 1 dl Kaffeerahm
- 100 g geriebener Käse
- Salz, Muskatnuss
- 4 Eier

Zubereitung

Die Kartoffeln in grosse Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Danach mit der Butter, dem Rahm, Salz und Muskatnuss zu einem Püree verarbeiten. Die Hälfte des Pürees in eine bebutterte Gratinform geben. Mit einem Löffel Vertiefungen anbringen und je ein Ei darin aufschlagen. Mit dem restlichen Püree bedecken, mit geriebenem Käse bestreuen und 15 Minuten im Ofen überbacken. Man kann dem Kartoffelpüree Speckwürfelchen beifügen.