

Überraschungskartoffeln



Pour 4 bis 5 Personen

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 40 g Butter
- 1 dl Kaffeerahm
- 100 g geriebener Gruyère AOP oder Vacherin Fribourgeois AOP
- 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 Gruyère AOP ou de Vacherin fribourgeois AOP bestreuen und 15 Min im Ofen überbacken.

Tipps !

- Man kann dem Kartoffelpüree Speckwürfelchen beifügen.