

Eier im Kartoffelnest

Zutaten für 6 Portionen:

1200 g Kartoffeln, mehlig kochend

250 ml Milch

2 EL Butter

2 Bund Schnittlauch

60 g Zwiebel(n) (Röstzwiebeln)

6 Ei(er)

100 g Käse (Gouda)

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser zugedeckt 20 Minuten garen. Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskat erwärmen. 3/4 des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden. Kartoffeln abgießen ausdampfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen. Die heiße Milchmischung nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schnittlauchröllchen und Röstzwiebeln unterheben. Das Püree in eine Form von ca. 30 cm Länge streichen. Mit einem nassen Löffelrücken 6 Mulden hineindrücken, die Eier hineinschlagen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C auf der 2. Schiene von unten 22-25 Minuten backen. Den übrigen Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer vermengen und auf dem Auflauf verteilen.