Diener

Die Küche

Neukartoffelküchlein

https://www.diener.cc/rezepte/neukartoffelkuechlein/

700 g heurige Kartoffel

100 g Rotzwiebel

125 g Creme fraiche oder Frischkäse

4 Aluförmchen

Fett zum Ausschmieren der Förmchen

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel gemahlen

150 g Toastbrot

etwas flüssige Butter

feine Brösel zum Ausbröseln der Formen

Kartoffeln kochen, bei Bedarf Schälen (zerdrücken), Rotzwiebel anschwitzen.

Toastbrot kleinwürfelig schneiden, mit Teil von Creme fraiche, etwas Hollandaise, einem Teil Frischkäse, Eiern und zerdrückten Kartoffeln vermischen, würzen und in gebutterte, gebröselte Förmchen füllen und bei 200 Grad ca 15 min backen.

Gemüsebeilage

-

50 g Blattspinat

2 Jungkarotten

2 gelbe Rüben

1 Kohlrabi

1 Zucchini

100 g Champignons

¼ Karfiol

100 g Broccoli

Karotten und gelbe Rüben sowie Kohlrabi schälen, in Form schneiden blanchieren und bereitstellen.

Zucchini, Champignons in Form scheiden, Broccoli und Karfiol putzen, blanchieren, bereitstellen.

Zucchini und Champignons anbraten, Karotten, gelbe Rüben, Kohlrabi dazugeben, abschmecken mit Kräutern, Salz, Pfeffer. Zum Anrichten bereithalten.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc