



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Kartoffelküchlein



Einkaufsliste:

Kartoffeln, 4 große, mehlig kochend

Zwiebel, 1

Knoblauch, frisch, 1 Zehe

Butter, 50 g

Schmand, 200 g

Frischkäse, 100 g

Eier, 4

Parmesankäse, 50 g

Muskatnuss

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren
		

Vorbereitung:

- Kartoffeln kochen (ca. 30 min.),
- Zwiebel klein schneiden,
- Knoblauchzehe halbieren und
- in einem größeren Topf mit Butter glasig anschwitzen,
- Knoblauch entfernen,
- die warmen Kartoffeln schälen,
- durch eine Kartoffelpresse in den Topf zu den glasierten Zwiebeln drücken,
- Eier trennen,
- Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Eischnee aufschlagen,
- Eigelbe, Schmand und Frischkäse mit der warmen Kartoffelmasse vermengen,
- den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterheben,
- Parmesankäse fein reiben

Zubereitung:

- die Kartoffelmasse kräftig mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken,
- in flache Gläser füllen,
- mit Parmesan bestreuen,
- im Ofen bei 160°C Ober- / Unterhitze ca. 30 min. backen



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Dieses Kartoffelküchlein ist quasi ein getunttes Kartoffelpüree. Durch den Eischnee i.V.m. Eigelb, Schmand und Frischkäse wird es aber viel fluffiger.
- Statt der Kartoffeln könnt ihr auch eine Sellerieknolle nehmen oder eine Kombination von beidem.
- Die Gläschen lassen sich gut am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Bevor die Gäste kommen, einfach im Ofen bei ca. 100°C aufwärmen.

Dazu schmeckt:

- ein trockener Riesling Spätlese aus dem Rheingau.