

Brigittes Eier-Kartoffel-Kuchen



 Für 4 Personen
 30 Minuten

- 6 Eier
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 200 ml Milch (3,5 % Fett)
- Muskat
- Salz & Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Zwiebel schälen und würfeln.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Zwiebel in heißer Butter glasig andünsten und Petersilie untermischen, anschließend leicht abkühlen lassen.

Eier und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter die Zwiebelmischung mischen. Kartoffeln abgießen, unter die Eier-Mischung rühren und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) etwa 15 Minuten stocken lassen.

Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!

moos-butzen.de/rezepte

L. Moos & Butzen GmbH
Energiesstraße 2, 41751 Viersen
Tel: 0049 (0) 2162 - 95 08 - 0
Fax: 0049 (0) 2162 - 95 08 - 80
info@moos-butzen.de