



## HAUPTGANG

## BRUNCH KARTOFFELN



★★★★★ (108)

1 H 45 MINUTEN  
FÜR 4 STÜCK

## ZUTATEN

## Kartoffeln

**2 grosse** mehligkochende Kartoffeln  
(Baked Potatoes)

**3 EL** Rapsöl

**80 g** Käse, z. B. Gruyère  
gerieben

**2 EL** Crème Fraîche

**1/2 Bund** gemischte Kräuter  
gehackt, z.B. Bärlauch,  
Petersilie, Schnittlauch

Salz & Pfeffer

**4 Scheiben** Rohessspeck oder  
Landrauchschinken

**4** Eier

## Zum Servieren

frische Kräuter,  
gehackt

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffeln mit einer Nadel einmal einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ca. 1 ½ Stunden backen bis sie gar sind.
- 2 Die Kartoffeln auskühlen lassen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel aushöhlen, wobei ca. 5 mm Kartoffel an der Schale gelassen wird, damit die Hälften ihre Form behalten.
- 3 Die Hälfte der ausgehöhlten Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken. Mit der Hälfte des Käses, der Crème Fraîche und den Kräutern vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckscheiben in die Vertiefungen legen. Die Kartoffelmasse auf die Hälften verteilen und mittig mit einem Löffelrücken eine Vertiefung eindrücken.
- 4 Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Kartoffelhälften in eine Backform geben und die Eier direkt in die Vertiefungen aufschlagen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 10 Minuten backen bis das Eiweiss fest und das Eigelb wachsw weich ist. Zum Servieren mit Kräuter bestreuen.

## TIPP

Für eine Version mit Fisch, kann der Speck mit Rauchlachs ersetzt werden.