



HAUPTGANG

KARTOFFELSTOCK NESTLI



★★★★★ (66)

CA. 45 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffelstock

Kartoffelstock-Reste verwenden und mit Eigelb vermischen oder:

- 800 g** mehligkochende Kartoffeln
- 2 dl** Milch
- 30 g** Butter
- Salz & Pfeffer
- Muskat
- 1** Eigelb

Gemüseragout

- 1** kleine Zwiebel
- 1** Knoblauchzehen
- 100 g** Knollensellerie
- 1** kleine Zucchini
- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- 1 Glas** Tomatensauce
- Salz & Pfeffer
- 2 Zweige** Thymian
- 1 Zweig** Rosmarin
- 4 Zweige** Rosmarin zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Dampf sehr weich garen. Die Milch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die noch heissen Kartoffeln durch das Passevite drehen. Die Butter darauf verteilen und kräftig rühren. Eigelb dazugeben und verrühren.
- 2 Die Masse in einen Spritzsack geben und auf einem mit Backtrennpapier belegtem Backblech kleine Nestli dressieren. Im Backofen bei 180 °C Umluft 10 bis 15 Minuten backen.
- 3 In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Gemüse schälen, Sellerie und Zucchini in knapp 1 cm grosse Würfel schneiden. Rapsöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Das Gemüse mitdünsten und nach kurzer Zeit mit Tomatensauce vermengen. Die Hitze reduzieren, würzen und die Kräuter mitkochen lassen.
- 4 Zum Servieren die Kräuter entfernen, die Nestli auf den Teller legen und mit dem Gemüseragout füllen. Mit Rosmarinzweigen dekorieren.