

Knusprige Kartoffelnester mit Cheddar und Speck

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Kartoffelnester

450 g Kartoffeln
120 g Cheddar
1 Esslöffel Olivenöl
8 Eier
2 Scheiben Speck
2 Stängel Petersilie
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Muffinbackform (für 8 bzw. 12 Muffins)

So viele leckere Frühstücksliebliche, aber diese knusprigen Kartoffelnester stechen heraus! Die kleinen Nester halten eine würzige Füllung für dich bereit. Hühnereier, knuspriger Speck, aromatischer Cheddar und frische Petersilie – noch Fragen?

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Kartoffeln schälen und reiben. Geriebene Kartoffeln auf

ein dünnes Geschirrtuch legen und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken.

- 3 -

Cheddar reiben und 100 g mit Kartoffeln mischen. Kartoffel-Cheddar-Mischung in die Muffinform füllen und mit den Fingern an den Rand drücken, sodass kleine Schälchen entstehen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, bis sie anfangen braun zu werden und der Käse geschmolzen ist. Beiseitestellen. Backofen auf 175 °C herunterschalten.

- 4 -

Speck knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zerkrümeln. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.

- 5 -

Eier aufschlagen und vorsichtig in die Mitte der Kartoffelnester gleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Speck, Petersilie und restlichen Cheddar auf den Eiern verteilen und erneut 15 Minuten backen.

- 7 -

Kartoffelnester aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen.