
Gebackene Muskartoffel mit Chilimöhren

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

- Muskartoffel**
- 1 kg Kartoffeln
 - 200 ml Milch
 - Salz & Pfeffer
 - geriebene Muskatnuss
 - 200 g geriebener Emmentaler
 - einige Butterflöckchen
- Möhren**
- 6 Möhren
 - 1 Knoblauchzehe
 - Butter für die Pfanne
 - Chilipulver
 - Salz & Pfeffer
- 4 Eier
- Gartenkresse zum Garnieren

(Angaben für 4 Personen)

Die Muskartoffel bekommen im Ofen eine leckere Kruste und innen schmilzt der Käse.

Zubereitung

Muskartoffel

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Milch über die Kartoffeln geben, alles gut zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In eine gefette Form die eine Hälfte Muskartoffel, den geriebenen Käse und dann die zweite Hälfte Muskartoffel schichten. Mit einer Gabel die oberste Schicht aufwirbeln. Mit kleine Butterflöckchen besetzen und im Ofen bei 220°C backen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat.

Möhren

Die Möhren ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch durch die Presse in eine Pfanne mit heißer Butter drücken. Die Möhren dazugeben. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer scharf abschmecken. Alles zugedeckt dünsten, bis die Möhren gar sind.

Eier

Die Eier hart kochen, pellen, halbieren, mit Salz bestreuen und mit Gartenkresse dekorieren.

