

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Frischen Eiern

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Ei, Gemüse, Vegetarisch

4 große Kartoffeln
4 Eier, frisch
2 Essl. Butter

Salz
Pfeffer; a.d.M.
Muskatnuss; frisch gerieben

Kartoffeln als Pellkartoffeln zubereiten und abdampfen lassen.

Von jeder Kartoffel der Länge nach einen Deckel abschneiden.

Kartoffeln aushöhlen, etwas Butter hinein geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen.

Dann je ein rohes Ei hinein geben.

Deckel auflegen.

Bei mittlerer Hitze im Ofen garen, bis das Ei gestockt ist.