

Rezept

Bauernbrot mit Erdäpfelkas, Ei und Kresse

Ein Rezept von Bauernbrot mit Erdäpfelkas, Ei und Kresse, am 28.06.2026

Zutaten

150 g mehligkochende Kartoffeln (ersatzweise vorwiegend festkochende Kartoffeln)	Salz
2 Frühlingszwiebeln	1 Ei
150 g Schmand (ersatzweise Crème fraîche oder Quark)	½ TL Kümmel
1 Beet Kresse	Pfeffer
	2 Scheiben Bauernbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 22 g F, 11 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, kurz abbrausen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Mit wenig Wasser knapp bedecken und mit 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Kartoffeln zugedeckt in ca. 10 Min. weich kochen. Inzwischen das Ei anpieksen und in wenig Wasser zugedeckt in 8-10 Min. hart kochen.
2. Das Ei unter fließendem kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Kartoffeln abgießen und ca. 10 Min. ausdampfen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, die weißen Teile sehr fein hacken. Das schöne Frühlingszwiebelgrün in sehr feine Ringe schneiden. Den Kümmel fein hacken. Das Ei pellen und zuerst in Scheiben schneiden, dann klein würfeln oder hacken.
4. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, alternativ mit einer Gabel oder einem Stampfer zerdrücken. Schmand und Kümmel mithilfe eines Schneebesens unter die Kartoffelmasse mengen. Zuletzt den weißen Teil der Frühlingszwiebel unterrühren.
5. Den Erdäpfelkas mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brotscheiben streichen. Die gehackten Eier darauf verteilen, salzen und pfeffern. Die Kresse waschen, trocken schütteln, vom Beet schneiden und mit dem Frühlingszwiebelgrün darüberstreuen.