Rezept

Kartoffelkäse mit Ei

Ein Rezept von Kartoffelkäse mit Ei, am 20.06.2025

Zutaten

2-3	mehligkochende Kartoffeln (ca. 300 g)
2	Eier (M)
1/2 TL	Kümmelsamen
2	kleine Essiggurken (Cornichons, aus dem Glas)
2 EL	Crème fraîche (oder 3 EL saure Sahne)
	Pfeffer
	Salz
2	Schalotten
1 EL	Butter
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser 20-25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Eier in ca. 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, kurz abkühlen lassen und pellen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Kümmel grob hacken. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Schalotten goldgelb andünsten. Kümmel dazugeben und kurz mitdünsten, dann abkühlen lassen. Die Essiggurken abtropfen lassen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

3. Die Kartoffeln pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Eier halbieren. Eigelbe herauslösen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Crème fraîche möglichst glatt verrühren. Eiweiße klein würfeln oder grob hacken. Mit der Eigelbmischung, den Essigurken, der Zwiebel-Kümmel-Mischung und den Kartoffeln verrühren und mit Salz, Pfeffer und 3-4 Prisen Paprikapulver würzen. Einen guten Teil Schnittlauch unterrühren, den Rest über den Kartoffelkäse streuen. Der Kartoffelkäse schmeckt besonders gut auf herzhaften Brotsorten wie Sauerteig-, Bauern- oder Kümmelbrot.