

Rezept

Kartoffeln für Faule

Ein Rezept von Kartoffeln für Faule, am 09.06.2026

Zutaten

1 Ei	400 g Kartoffeln
300 g Champignons	50 g Rucola
1 EL Rapsöl	100 g Sahne
Salz	Pfeffer
150 ml Milch	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Das Ei in 8 Min. hart kochen und abschrecken. Die Kartoffeln waschen und in wenig Wasser ca. 20 Min. garen.

2. Die Champignons säubern und putzen. Im Blitzhacker zerkleinern. Rucola abbrausen, abtrocknen, Stiele abschneiden.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Pilze darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten. Das Ei pellen, mit Sahne und Rucola pürieren. Salzen und pfeffern, zu den Pilzen geben und erwärmen.

4. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln pellen und mit einem Stampfer in der Milch zerdrücken. Salzen und pfeffern. Mit der Pilzsauce anrichten.