

## Rezept

# Kartoffeln für Faule

Ein Rezept von Kartoffeln für Faule, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>1</b> Ei	<b>400 g</b> Kartoffeln
<b>300 g</b> Champignons	<b>50 g</b> Rucola
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>100 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
<b>150 ml</b> 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.