

Rezept

Kartoffelpäckchen

Ein Rezept von Kartoffelpäckchen, am 01.07.2026

Zutaten

700 g festkochende Kartoffeln	100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 rote Zwiebeln	2 Stängel Basilikum
1 Zweig Tymian	4 Eier (größe M)
2 EL Sahne	Salz
6 EL frisch geriebener Parmesan	1 Bund Rucola
8 Papierstücke	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und sehr fein in eine Schüssel hobeln. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und alle vorbereiteten Zutaten mit den Kartoffeln mischen.
2. Je 2 Papierstücke übereinanderlegen. Die Eier mit Sahne und 1 TL Salz verquirlen, den Parmesan unterrühren. Die Eiermischung über die Kartoffeln gießen, gut mischen und die Kartoffeln auf den Papieren verteilen. Die Papiere an den Ecken nach oben über den Kartoffeln zusammenführen und mit Küchengarn fest zubinden. Die Papierspitzen, falls nötig, kürzen. Die Päckchen auf einem Backblech im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen.
3. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln, grob hacken und nach dem Öffnen über den Päckchen verteilen.