

## Rezept

# Kartoffeltürmchen

Ein Rezept von Kartoffeltürmchen, am 21.05.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>4-5 große Handvoll</b> Brennesselspitzen (ca. 100 g)
<b>40 g</b> getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)	<b>100 g</b> Bacon (Frühstücksspeck in Scheiben)
<b>3</b> Eier	<b>150 g</b> Schmand
Salz	Pfeffer
<b>2 Handvoll</b> gemischte Wildkräuter (ca. 50 g; z. B. Giersch, Gundelrebe, Sauerklee, Wiesenschaumkraut)	<b>300 g</b> Bio-Salatgurke
<b>30 g</b> gehäutete Mandeln	<b>150 g</b> griechischer Joghurt
<b>2 EL</b> Mandel- oder Olivenöl	<b>2 EL</b> Aceto bianco
Pfeffer	Salz
<b>einige</b> Gundelrebenblüten	<b>2 EL</b> flüssige Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Für die Türmchen die Kartoffeln waschen und samt Schale in kochendem Wasser in ca. 25 Min. weich garen. Abgießen, kalt abschrecken, pellen und etwas abkühlen lassen. Die Brennesseln waschen (dabei am besten Haushaltshandschuhe tragen) und trocken schleudern. Die Stängel mit einer Schere abschneiden und die Blätter grob hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Tomaten fein würfeln. Den Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Eier, Schmand, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
3. Kartoffeln, Bacon, Tomaten und Brennesseln in sechs Silikonförmchen (à ca. 200 ml Inhalt) schichten und den Schmandguss darübergießen. Die Türmchen im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. stocken lassen.
4. Inzwischen für die Sauce die Kräuter waschen und trocken schütteln. Einige Kräuter zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen grob hacken. Die Gurke waschen und trocken reiben. 100 g Gurke in feine Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Die restliche Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauslösen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Gurkenwürfel, Kräuter, Joghurt, Mandeln, Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.
5. Die Kartoffeltürmchen vorsichtig auf Teller stürzen und mit der Gurken-Mandel-Sauce, Gurkenscheiben, restlichen Kräutern und Gundelrebenblüten anrichten.