

Marquise-Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Braten oder Kurzgebratenem und Ragouts, pikant, schmackig

Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln, durchgepresst
- 1 Eigelb mit 2 El Milch verklappert
- 3 Eigelbe
- 50 g Butter
- Weißer Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskatnuss
- 6 mittelgroße, reife Tomaten, halbiert, entkernt
- 2-3 Thymian Zweige, gezupft
- 2 Knoblauch Zehen in dünnen Scheibchen
- 3 El Olivenöl
- Zucker, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die halbierten, entkernten Tomaten auf das flache Backblech legen, die Knoblauchscheiben und etwas Thymian darüber geben. Salzen, mit etwas Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 80 ° C für 3 Stunden trocknen lassen. Danach von der Haut befreien und mit dem Knoblauch fein pürieren.

Schritt2

Die gekochten Kartoffeln abgießen und gut "ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen.

Schritt3

Erst die Butter unter rühren, dann die Eier, zuletzt das Tomaten Püree.

Schritt4

Mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss herzhaft abschmecken, die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Schritt5

Auf das mit Backpapier ausgelegte flache Backblech kleine Kringel spritzen, mittels eines Küchenpinsels mit der Eigelbmilch betupfen, einstreichen.

Schritt6

Bei 180 ° C für 10 min auf der zweiten Schiene von oben backen, appetitlich bräunen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marquise-kartoffeln/>