



kultiges
Hoppel-Poppel



center
Warnow Park

kultiges Hoppel-Poppel

Zutaten für 4 Portionen

800 g vorgegarte Kartoffeln, vom Vortag
1 Stück Zwiebel, groß
4 Stück Cornichons
150 g Speck
8 Eier
100 ml Sahne

100 g Bergkäse
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
1 Prise Salz und Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
2 EL Butterschmalz

Zubereitung

Kartoffeln in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und würfeln. Gewürzgurke der Länge nach zu einem Fächer schneiden. Speck würfeln. Eier in eine Schüssel schlagen und mit der Sahne verquirlen. Bergkäse fein reiben und unter die Eimasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ebenfalls unter die Eimasse heben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln und Speck hineingeben und unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten anrösten. Eimasse nochmals verrühren und gleichmäßig über den Kartoffeln verteilen. Stocken lassen.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.