

KARTOFFELNESTER



Zutaten für 8 Nester:

*350 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln*

50 g getrocknete Tomaten in Öl

75 g Ricotta

75 g frisch geriebener Parmesan

etwas frisch geriebene Muskatnuss

50 g Parmaschinken

2 Stiele Majoran

8 Eier

*etwas Salz und frisch gemahlener
Pfeffer*

Und so wird´s gemacht:

- 1. Kartoffeln waschen und in wenig Wasser ca. 20 Minuten garen, abgießen. Kartoffeln pellen und auf einer Küchenreibe grob reiben.*
- 2. Getrocknete Tomaten abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Öl auffangen. In kleine Stücke schneiden.*
- 3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Acht Mulden eines Muffinsblechs mit dem aufgefangenen Tomatenöl einfetten.*
- 4. Geriebene Kartoffeln mit Tomaten, Ricotta und 60g Parmesan in eine Schüssel geben und vermengen. Masse kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und in die vorbereiteten Mulden geben, dabei einen Rand hochziehen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.*
- 5. In der Zwischenzeit Schinken in feine Streifen schneiden. Majoran waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken.*
- 6. Nester aus dem Ofen nehmen. Jeweils 1 Ei in die Mitte schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schinkenstreifen, Majoran und restlichen Parmesan darauf verteilen. Im heißen Ofen ca. 12-14 Minuten fertig backen.*

Idee/Bild/Text entnommen von:

<https://www.simply-yummy.de/kochen/kartoffelnester>