



## Kartoffelnest mit Eierfüllung

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 1 Std 15 Min Backzeit

4 große Kartoffeln

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln mit einer Gabel von allen Seiten mehrmals einstechen. Im Backofen bei 200 ° ca. 60 Min backen, bis sie weich sind. Jede Kartoffel längs halbieren und das Innere bis auf einen schmalen Rand mit einem Löffel herausheben. Das Kartoffelinnere mit einer Gabel zerdrücken und

4 EL Butter  
2 EL Sahne  
Salz , Pfeffer

mit der Butter und der Sahne vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8 Eier

Kartoffelmischung in die ausgehöhlten Schalen füllen und die halben Kartoffeln in eine Auflaufform legen. Ein Loch in die Mitte der Kartoffelmischung drücken und ein Ei hineingleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn von der Kartoffelmischung etwas übrig bleibt, kleine Bällchen formen und mit in die Auflaufform setzen.

Etwa 10-15 Minuten backen, bis die Eier stocken. Sofort servieren.

Dazu passt ein lecker Salat aus dem frischen Schnittsalat.

## Pak Choy mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

1 Pak Choy

Pak Choy putzen, waschen. Stiele in Streifen und grüne Blätter mundgerecht schneiden.

4 Tomaten, mittelgroß  
1 Zwiebel

Tomaten waschen und würfeln.

2 Knoblauchzehen  
etwas Olivenöl

Zwiebel und

Knoblauch schälen, fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Salz, Pfeffer  
100g Kalamata-Oliven  
Salz, Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch und die PakChoy-Stiele hinzufügen und darin ca. 3 Minuten anbraten. Dann die grünen Blätter, die Tomaten und die entsteinten, schwarzen Oliven zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nochmals ca. 3 Minuten dünsten.

Gemüse in eine Auflaufform füllen.

300g Ziegenfrischkäse

Käse mit Pfeffer würzen.

Dann gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen. Im vorgeheizten Backofen (225°C) ca. 6 Minuten gratinieren.