

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Ardenner Kartoffeln

Schritt 1:

| | | | |
|-----|----|------------------|--|
| 6 | st | große Kartoffeln | in Alufolie wickeln und diese im Ofen bei 220°C ca. eine Stunde weich garen. Anschließend abkühlen lassen. |
| 1 | st | Zwiebel | pellieren, |
| 100 | g | Speck | in kleine Würfel schneiden und in |
| | | etwas Öl | anschwitzen. |
| ½ | bd | Petersilie | hacken. |

Schritt 2:

Den oberen Rand der Kartoffel 1 cm dick abschneiden, die Folie dran lassen.
Nun die Kartoffel mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse wird nun durch eine Kartoffelpresse geschoben.

| | | | |
|---|----|---------|---|
| 3 | st | Eigelb | Die Kartoffelmasse mit Petersilie, Speck, Zwiebel und vermischen. |
| | | Salz | Würzen mit |
| | | Muskat. | und |



Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

Schritt 3:

etwas Eigelb

Die Kartoffelmasse mit einem Spritzbeutel in die ausgehöhlten Kartoffeln spritzen mit bepinseln und im Backofen bei 200 °C 15 min backen.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Statt der Kartoffelpresse kann auch ein feines Sieb genommen werden.

Glatte Petersilie mit einem scharfen Messer so frisch wie möglich hacken, damit die Aromastoffe enthalten bleiben.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN