



## Kartoffelnester

### Zutaten:

500g Kartoffeln  
1 Ei pro Nest  
200g Speck  
2-3 EL geriebener Käse  
4 EL Semmelbrösel  
rote Zwiebel & Frühlingszw.  
Knoblauch  
Tomaten  
Petersilie  
200g Sauerrahm



### Zubereitung:

Kochen Sie die Kartoffeln ab. Machen Sie mit Butter und Salz einen Stampf daraus. Braten Sie den Speck in einer Pfanne an.

Schneiden Sie Zwiebel, Frühlingszwiebel und Tomaten klein. Hacken Sie Petersilie durch. Geben Sie alles zu dem ausgebratenen Speck in die Pfanne. Geben Sie die Masse in den Kartoffelstampf und schmecken Sie die Masse ab. Geben Sie ebenfalls den Käse und Semmelbrösel dazu und mischen Sie alles gut durch.

Nehmen Sie sich ein Backblech. Fetten Sie das Backblech ein. Geben Sie Kloppse der Kartoffelmasse auf das Backblech. Drücken Sie in die Mitte ein Loch und schlagen Sie ein Ei hinein. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer und geben Sie einige Semmelbrösel darüber. Heizen Sie den Ofen auf 180°C-200°C vor und geben Sie die Nester etwa 15 Minuten in den Ofen.

Nehmen Sie den Sauerrahm und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Beim Servieren können Sie mit dem Sauerrahm und einigen Tomaten garnieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.