



Kaviar Kartoffelchen

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Der kleine, luxuriöse Snack

Zutaten

- 500 g gleichmäßig große / kleine Kartoffeln
- Sevruka Kaviar (Geht auch mit rotem Kaviar oder Seehasenrogen)
- 1 Bechert Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Die neuen Drillinge mit einer Bürste unter fließendem Wasser intensiv reinigen. In einen "Bräter" auf etwas Salz setzen und etwas 35 - 40 bei 180° min. im Backofen backen, weich werden lassen.

Schritt2

Herausnehmen, halbieren und mit einem Teelöffel den Kaviar und die Crème fraiche garnieren, sofort servieren.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Auf einer Platte mit Manschette anrichten und mit Teelöffeln servieren, denn man isst sie aus der Schale.

Schritt5

garnieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaviar-kartoeffelchen/>