



# Marquise-Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Braten oder Kurzgebratenem und Ragouts, pikant, schmackig

## Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln, durchgepresst
- 1 Eigelb mit 2 El Milch verklappert
- 3 Eigelbe
- 50 g Butter
- Weißer Pfeffer aus der Mühle, Salz, Muskatnuss
- 6 mittelgroße, reife Tomaten, halbiert, entkernt
- 2-3 Thymian Zweige, gezupft
- 2 Knoblauch Zehen in dünnen Scheibchen
- 3 El Olivenöl
- Zucker, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die halbierten, entkernten Tomaten auf das flache Backblech legen, die Knoblauchscheiben und etwas Thymian darüber geben. Salzen, mit etwas Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 80 ° C für 3 Stunden trocknen lassen. Danach von der Haut befreien und mit dem Knoblauch fein pürieren.

### Schritt2

Die gekochten Kartoffeln abgießen und gut "ausdämpfen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen.

### Schritt3

Erst die Butter unter rühren, dann die Eier, zuletzt das Tomaten Püree.

#### **Schritt4**

Mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss herzhaft abschmecken, die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

#### **Schritt5**

Auf das mit Backpapier ausgelegte flache Backblech kleine Kringel spritzen, mittels eines Küchenpinsels mit der Eigelbmilch betupfen, einstreichen.

#### **Schritt6**

Bei 180 ° C für 10 min auf der zweiten Schiene von oben backen, appetitlich bräunen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marquise-kartoffeln/>