



## Curry-Kartoffelstock mit Ei

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

**1 kg mehligkochende Kartoffeln**

**Salz**

**80 g Butter**

**ca. 1 EL Currypaste, z. B. gelbe**

**1 EL Curry**

**2 dl Milch**

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

**4 Eier**

**ca. 2 EL Röstzwiebeln**

**1.** Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser zugedeckt weich köcheln. Etwas Butter zum Braten der Eier beiseite stellen. Currypaste und Curry in der restlichen Butter anrösten. Milch dazugießen. Kartoffeln abgessen, gut abtropfen

lassen und zurück in die Pfanne geben. Currymilch dazugießen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und zu einem glatten Püree verrühren. Wenn nötig etwas Milch nachgiessen. Mit Salz abschmecken.

**2.** Frühlingszwiebeln fein schneiden. Eier in der beiseitegestellten Butter zu Spiegeleiern braten. Mit Kartoffelstock anrichten. Mit Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln bestreuen.

Pro Person ca. 14 g Eiweiss, 26 g Fett, 46 g Kohlenhydrate, 2050 kJ/500 kcal



Rezept als Favorit  
speichern.