



Æufs cocotte mit Trüffelöl

dazu gebratene Austernpilze und Rösti



30-40min



2 Personen

Hand aufs Herz: Wie oft nimmst du dir richtig Zeit fürs Frühstück? Immerhin ist es die wichtigste Mahlzeit des Tages und sollte dementsprechend gefeiert werden! Zum Beispiel mit unseren leckeren „Æufs cocotte“ - mit Lauchzwiebeln und Trüffelöl verfeinerten Eiern im Glas. Dazu gebratene Austernpilze mit Knoblauch und im Ofen knusprig gebackene Rösti? Na, wie klingt das? Da tanzen nicht nur die Geschmacksknospen!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 250g Austernpilze
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Trüffelöl
- 2 Bio-Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- ½TL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 kleine Auflaufförmchen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Wer keine kleinen Auflaufförmchen hat, kann auch ofenfeste Tassen verwenden.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 52.2g, Eiweiß 17.4g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen, mit einer Küchenreibe oder Küchenmaschine grob reiben und in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser abspülen, um möglichst viel Stärke zu entfernen. Anschließend in einem sauberen Küchentuch möglichst gut trocken wringen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln.



2. Rösti backen

Die **Kartoffeln** mit den **Zwiebeln**, 2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und locker auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Auf der untersten Schiene im Ofen ca. 15Min. backen, bis die Ränder leicht bräunen. Dann das Blech auf eine der oberen Schienen schieben und weitere 10-15Min. backen, bis die **Rösti** schön knusprig ist.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Austernpilze** in dünne Streifen zupfen. Die **Lauchzwiebeln** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Eier backen

Die **Crème fraîche** mit ca. **1/3 der Lauchzwiebeln** verrühren. 2 kleine Auflaufförmchen mit 1/2TL Butter einfetten. Jeweils **2EL Crème fraîche**, einige Tropfen **Trüffelöl** und **1 Ei** in die Förmchen geben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen, dann 8-10Min. im Ofen unterhalb des **Kartoffelblechs** backen, bis das **Eiweiß** fest, aber das **Eigelb** noch flüssig ist.



5. Pilze braten

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten, dabei so wenig wie möglich umrühren, damit die **Pilze** etwas knusprig werden. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **restlichen Lauchzwiebeln** untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Œufs cocotte** nach Belieben mit mehr **Trüffelöl** beträufeln, mit der **Rösti** und den **Austernpilzen** anrichten und servieren.