Fächererdäpfel mit Eier-Creme

Das Rezept für die Fächererdäpfel mit Eier-Creme ist eine raffinierte vegetarische Hauptspeise, oder als Beilage zu vielen Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für die Erdäpfel

12 Stk.	Erdäpfel (klein)
3 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine

für die Eier-Creme

2 Stk.	Eier (hart gekocht)
4 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Honig
1 EL	Weißweinessig
2 TL	Estragonsenf
250 g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Fächererdäpfel mit Eier-Creme** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Knoblauchzehen schälen, pressen und in einer kleinen Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Die Erdäpfel waschen, schälen und in gleichmäßigen Abständen einschneiden, aber nicht durchschneiden. Gelingt am besten, wenn man den Erdapfel zwischen zwei Kochlöffel legt. Mit dem Öl gründlich einpinseln, auf ein Backblech legen und zirka 45 Minuten goldbraun backen.

2. Für die Eier-Creme die hart gekochten Eier mit Senf, Honig und Weißweinessig mit einem Mixstab pürieren. Das Olivenöl zugießen und pürieren. Zuletzt den Sauerrahm unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Die Fächererdäpfel anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie oder Rosmarin bestreuen. Das Rezept für die Eier-Creme schmeckt auch als Salatdressing!