

# Pommes duchesse



FOOD STOCK

Für 4 Personen  
Dauer: ca. 1 h

## Zutaten

- 700 g Kartoffeln (festkochend)
- 2 Eigelb
- 15 g Butter
- 2 EL Sahne
- Salz & Muskatnuss



---

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
2. Kartoffelwürfel ca. 15 - 20 min kochen, bis sie weich sind
3. In der Zwischenzeit Backofen auf 200°C vorheizen
4. Kartoffeln durch das Passe-vite treiben, mit Eigelb, Sahne, Butter und Gewürzen vermengen
5. Noch warm in einen Spritzbeutel mit Sternaufsatz geben
6. Backpapier auf ein Blech legen und mit dem Spritzbeutel Pommes duchesse auf das Backpapier formen
7. Blech in die Mitte des Ofens schieben und die Pommes duchesse 15 - 20 min. backen. (Wenn nötig, die letzten paar Minuten mit Umluft backen, damit sie schön gebräunt werden)