



# Kartoffelbrei mit pochiertem Ei und Mozzarella



## Zutaten

Menge	
100 ml	Öl
8	getrocknete Tomaten
3 EL	Essig
4	Eier
1	Avocado
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss, frisch gerieben
1 kleines Bund	glatte Petersilie
1/2	Limette
1	Knoblauchzehe
500 ml	Milch
	Chiliflocken
3 EL	Mehl
1 bis 2 Kugeln	Mozzarella
250 g	braune Champignons
	Salz
2	Zwiebeln
3 EL	Butter
1 kg	mehlig kochende Kartoffeln

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 3439 kJ, 822 kcal, 62,7 g Kohlenhydrate, 27,5 g Eiweiß, 53,9 g Fett, 290 mg Cholesterin, 7,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Du bist ein absoluter Fan von Kartoffelbrei? Dann musst du unbedingt unsere Mashed Potato Bowl probieren! Für unsere Mashed Potato Bowl bereitest du zunächst einen Kartoffelstampf mit Butter, Muskat und Knoblauch zu. Als Topping haben wir uns für gebratene Champignons, Avocado, Mozzarella und getrocknete Tomaten entschieden. Zusätzlich bereitest du noch ein pochiertes Ei zu, welches du einfach nur in siedendes Wasser mit etwas Essig gibst. Zum Schluss dekorierst du die Mashed Potato Bowl dann einfach noch mit frischer Petersilie und selbstgemachten Röstzwiebeln. Das klingt super lecker, oder? Dann probiere unsere Mashed Potato Bowl doch direkt aus! Die Bowl ist echt einfach zuzubereiten und schmeckt super lecker! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst schälst du die Kartoffeln, schneidest sie in grobe Stücke und gibst sie in einen Topf. Mit Wasser bedecken, salzen und weichkochen. Dann die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit putzt du die Pilze, dann viertelst du sie und brätst sie in 1 EL Butter. Dann salzen und pfeffern. Die Tomaten und den Mozzarella fein würfeln. Die Avocado würfelst du und beträufelst sie mit Limettensaft. Die Zwiebeln schneidest du in Ringe und wendest sie in Mehl. Das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Step 3:

Jetzt bringst du Wasser in einem Topf mit Essig zum Kochen, dann lässt du die Eier zuerst in ein kleines Gefäß und dann in das siedende Wasser gleiten und lässt die Eier für ca. 4 Minuten köcheln. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

### Step 4:

Die Milch erhitzt du mit Salz, 2 EL Butter, der gepressten Knoblauchzehe, Muskat und Pfeffer in einem Topf. Die Kartoffeln gibst du dazu und stampfst sie grob. Jetzt teilst du alles auf vier Schalen auf. Die Pilze, die getrockneten Tomaten, die Avocado, die Röstzwiebeln, jeweils ein pochiertes Ei und den Mozzarella oben drauf verteilen und alles mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.