



## Kleine Muschel-Kartoffel Portionen

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

200 g Miesmuscheln von Escal

20g Butter

12 Kartoffeln

12 Wachteleier

250g saure Sahne

1/2 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser und etwas Salz geben. 45 Minuten kochen, anschließend abtropfen lassen und für ca. 24 Stunden Kalt stellen.
2. Der obere Teil der Kartoffel wegschneiden, Kartoffel aushöhlen und in die Mitte ein aufgeschlagenes Wachtelei hineinfließen lassen. Ein EL Sahne dazu geben und für ca. 15 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben.
3. Muscheln auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit Butter zwei Minuten in der Pfanne anbraten. Je nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Muscheln und etwas Petersilie garnieren. Dazu passt ein frischer, grüner Salat.