

# Rezept Duchesse-Kartoffeln-grün

## Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (Typ Agria, Bintje)  
etwas Butter  
4 – 5 Eier  
100-200g frischer Spinat  
Salz  
Muskatnuss  
Vollmilch  
Salz

## Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln (Salzkartoffeln) waschen, mit dem Sparschäler schälen, unschöne Stellen ausschneiden, halbieren oder vierteln und in ca. 30 – 40 Minuten gar kochen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, sorgfältig abdämpfen lassen und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel durchdrücken.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Mit der Butter, den Eiern, der Milch und den Gewürzen zu einem schönen Teig verarbeiten.

Den Spinat fein hacken und in den Teig mischen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Auf einem Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist, schöne Röschen spritzen.

Die Röschen mit Eigelb bestreichen.

Das Bleck in die mittlere Schiene geben, ca. 10 – 12 Minuten backen, bis die Röschenspitzen gebräunt sind.

*Zurück zu den Vegetarischen Rezepten*

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*